Siemens - Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München

Cod. 9000133364 F

SIEMENS

SIEMENS





en	Operating instructions
de	Gebrauchsanweisung
fr	Mode d’emploi
it	Avvertenze per l’uso
es	Instrucciones de funcionamiento
pt	Manual de utilização
nl	Gebruiksaanwijzing
tr	Kullanma Kılavuzu

www.siemens-home.com

Dear customer,

We would like to thank and congratulate you for your choice. This practical modern appliance has been made using materials of the highest quality, which have been put through the strictest of Quality Controls during manufacture and meticulously tested to ensure that they meet all of your cooking demands. To make life easier, this instructions booklet is divided up into two sections: instructions of use and installation instructions.
We kindly ask you to **read and follow these simple instructions** in order to guarantee first-class results from the very start. This booklet contains **important information** not only concerning use, but also concerning your own personal safety and maintenance of the appliance.

Our products need to be carefully packed to protect them during transportation. All the material used for packing is considered essential for this purpose and is also completely recyclable. You too can contribut towards protecting the environment by disposing of this material at your nearest recyclable refuse collection point.
Do not dispose of used cooking oil down the kitchen sink. Oil may seriously damage the environment. Dispose of it in a closed container at your nearest collection point or, failing this, dispose of it in your rubbish bin. Although this last solution is far from perfect, your oil will be taken to a controlled refuse dump where it will not be allowed to pollute water. You and your children will appreciate it.
Render your old appliance useless before disposing of it at your nearest recyclable refuse collection centre.
Your local authority will be pleased to inform you where your nearest centre is.

Packaging and old appliances

If the symbol appears on the specifications plate, follow these instructions:

Disposing in an environmentally-responsible manner

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally-responsible manner.



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

CONTENTS

Safety warnings

- **Read this manual carefully** in order to cook efficiently and safely.
- In accordance with current regulations, the installation and adaptation of gas systems may only be performed by an **officially authorised technician.**
- **Check all measurements** before proceeding to install your new hob.
- These instructions are only valid for the countries indicated on the appliance. Refer to the technical instructions to adapt the appliance to the conditions of use for the relevant country.
- This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance cannot be installed on yachts or in caravans. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.
- This appliance should not be connected to device for extracting combustion products.
- The appliance should not be exposed to strong draughts, as these may blow the burners out.
- This appliance leaves the factory set for the gas supply indicated on the characteristics plate. **Call the Service Centre** this it needs to be altered.
- Do not tamper inside the appliance. If necessary, call your local **Service Centre.**
- **Look after** these instructions of use and installation so as to be able to produce them should the appliance ever change hands.
- If your hob is supplied with a glass cover, do not subject it to excessive force. If the glass should become detached from the hob, **call the Service Centre immediately** for them to repair or replace it.
- Do not use a **damaged appliance.**
- The surfaces on heating and cooking appliances get hot when in use. Be careful. **Keep children away from the appliance.**

- ❑ Only use your appliance for the preparation of food and **never** for room-heating purposes.

- ❑ Overheated fat or oil can easily catch fire. Never leave the appliance unattended when cooking food with fat or oil, e.g. chips.

- ❑ Never pour water on burning fat or oil. **DANGER OF BURNS!** Cover the receptacle to smother the flames and turn the hob off.

- ❑ In the event of a fault, cut the gas and electricity supplies to the appliance. Call our **Service Centre** to repair the fault.

- ❑ Do not use unstable or uneven-based receptacles on cooking plates or burners. They may accidentally tip over.

- ❑ If a gas supply knob/valve jams, do not force it. Call your official Service Centre immediately for them to repair or replace it.

- ❑ While using your gas hob should avoid draughts and spillages of cold liquids. As these may cause the glass to break.

- ❑ Do not use steam clearing machines to clean the hotplate, as there is risk of electrocution.

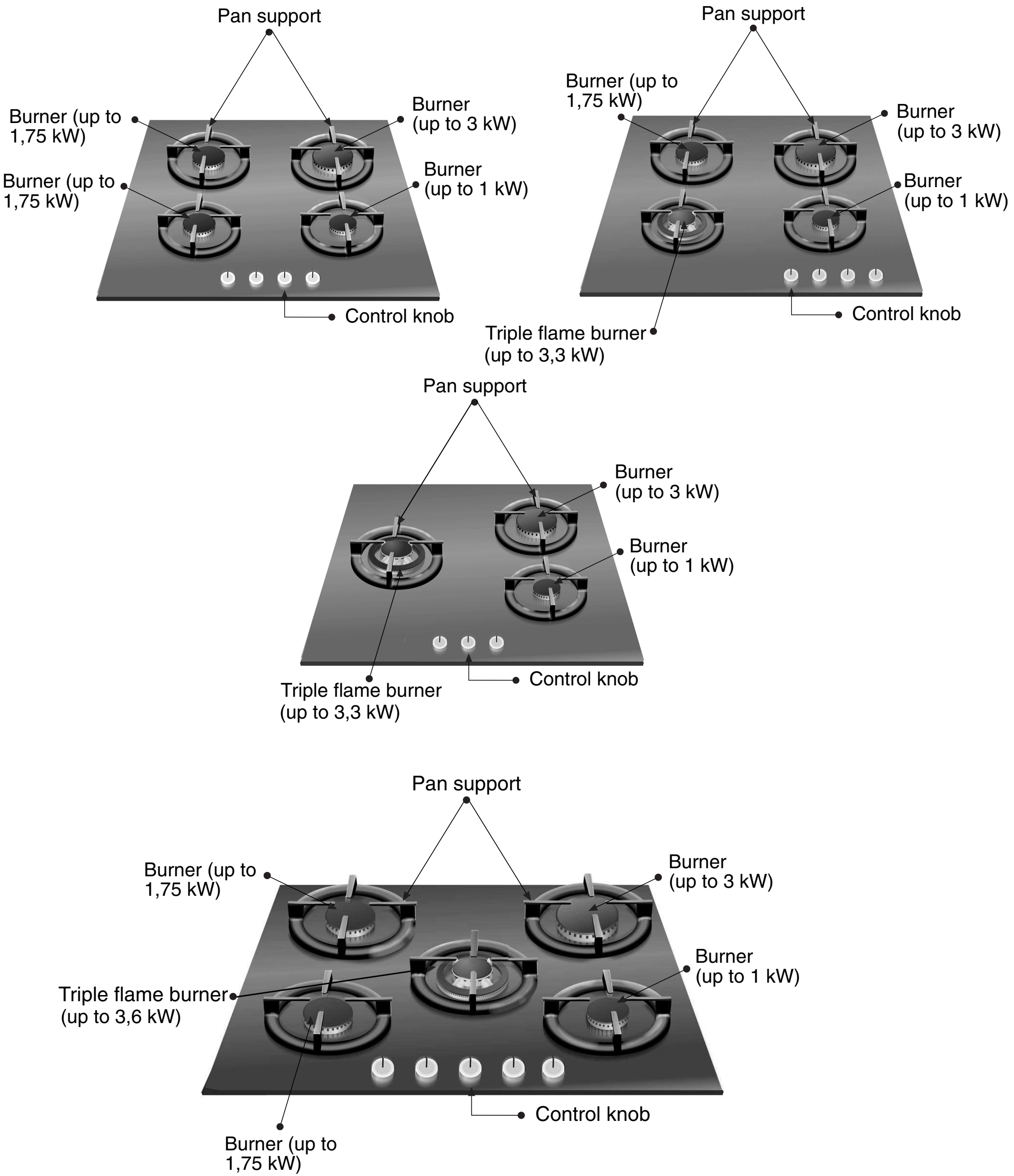
- ❑ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- ❑ Never leave the appliance unattended during operation.

- ❑ The illustrations used in this booklet are only intended as a guide.

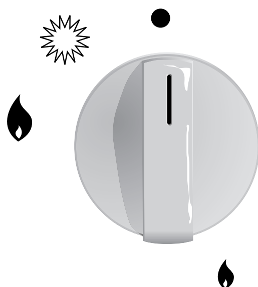
IF THESE INSTRUCTIONS ARE NOT FOLLOWED, THE MANUFACTURER ACCEPTS NO RESPONSIBILITY.

Your New Hob:


Pan support
Burner (up to 1,75 kW)
Burner (up to 3 kW)
Burner (up to 1,75 kW)
Burner (up to 1 kW)
Control knob
Pan support
Burner (up to 1,75 kW)
Burner (up to 3 kW)
Burner (up to 1 kW)
Control knob
Triple flame burner (up to 3,3 kW)
Pan support
Burner (up to 3 kW)
Burner (up to 1 kW)
Triple flame burner (up to 3,3 kW)
Control knob
Pan support
Burner (up to 1,75 kW)
Burner (up to 3 kW)
Burner (up to 1 kW)
Triple flame burner (up to 3,6 kW)
Control knob
Burner (up to 1,75 kW)

Gas burners

Fig 1.



Each control knob indicates which burner it controls. Fig. 1.

To light a burner, press the burner switch and turn it left to the maximum position, keeping it in this position for a few seconds until the burner lights before releasing and adjusting it to the required position. Hold the knob at the maximum position for a few seconds until the burner ignites and then release and set the knob to the desired setting. If the burner does not light at the first attempt, repeat the operation.

If your hob does not come with any kind of automatic ignition system, then light the burners with a naked flame (cigarette lighter, matches, etc.).
If the spark plugs are dirty, then a fault may occur in the ignition system. Keep them completely clean. Clean the spark plugs using a small brush, remembering that the plugs must not receive any kind of violent impact.
If your hob is equipped with burners with **safety valves** which prevent gas from being released should the burners accidentally go out, proceed to light as described above, but keep the control knob pressed in until the burners light and then for a few more seconds once alight. If complete ignition does not occur, repeat the operation keeping the knob pressed in for approx. 10 seconds

To turn the burners off, turn the control knob in a clockwise direction to the ● setting.

Your modern functional hob is equipped with progressive valves which permit you to find the **perfect flame setting** between maximum and minimum.

Depending on the model that you have purchased, your hob may come with a **triple-flame** burner, the perfect system for cooking paellas, using woks, etc.

Gas appliances create both heat and humidity in the room they are used in. Make sure that your kitchen is properly ventilated: keep natural ventilation outlets open or install a mechanical ventilation system (extractor fan). When using your appliance for a prolonged period of time, it may be necessary to provide additional ventilation e.g. by opening a window (without creating a draught) or turning up the setting on your mechanical ventilation system.

An orange-coloured flame is normal and it is produced in the presence of dust in the atmosphere, spillages, etc.

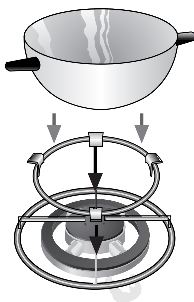
Recommended receptacle diameters (cm.)

Depending on model:

BURNER	MINIMUMØRECEPTACLE	MAXIMUMØRECEPTACLE
Triple flame:	>22 cm	
Rapid:	22 cm	26 cm
Semi-rapid:	14 cm	20 cm
Auxiliary:	12 cm	14 cm

Additional pan support:

Fig 2.



Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional pan support. This pan support is **essential** when using the triple-flame burner for receptacles with diameters of more than 26 cm, griddles, terracotta casseroles and all kinds of concave receptacles (Woks, etc...) fig 2.
If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 484128 // 363300.

Coffee pot support: Depending on the model that you have purchased, your hob may come equipped with an additional coffee pot support. This pan support is **only** for use on the auxiliary burner for receptacles with diameters of less than 10 cm. If you do not have a pan support, then these are available from your Service Centre, code 184200.
The manufacturer cannot be held responsible for the non-use or misuse of these additional pan support.

Cooking recommendations

These recommendations are only intended as a guide

	Very strong	Strong	Medium	Slow
Triple flame	Boiling, stewing, grilling, browning off, paellas, oriental food (Wok)		Re-heating and keeping food warm: prepared food, pre-cooked food	
Rapid	Escalope, steak, omelette, fried food		Rice, white sauce, ragout.	Steaming: fish, vegetables.
Semi-rapid	Steamed potatoes, fresh vegetables, pasta		Re-heating and keeping food warm: pre-cooked food and delicate stews.	
Auxiliary	Stews, rice pudding, caramel.		Thawing and slow boiling: pulses, fruit, frozen food	Making/melting: Butter, chocolate, jelly

Warnings concerning cooking:

DON'Ts



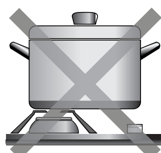
Do not use small receptacles on large burners. The flame should not touch the sides of receptacles.



Do not cook without lids or with lids only partially covering receptacles. You are wasting energy.



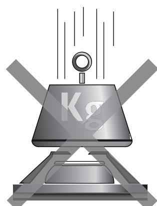
Do not use receptacles with uneven bases. They lengthen cooking times and increase energy consumption.



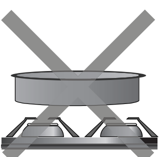
Do not place receptacles on burners off centre. They could tip over.
Do not use wide-based receptacles on the burners nearest to the controls. When centred on the burner, they could touch the controls or raise the temperature in the area. This may damage the hob.



Do not place receptacles directly on top of burners.

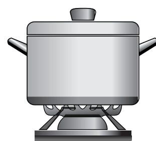


Do not use excessive weights or strike the hob with heavy objects.

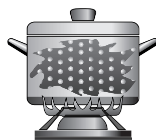


Do not use two burners or heat sources for a single recipient.
Do not use baking trays, earthenware dishes, etc... at full heat for a long time

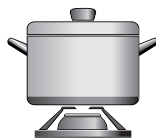
DOs



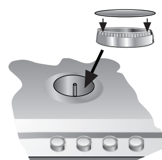
Always use suitably sized receptacles on each burner. This helps avoid excessive gas consumption and prevents receptacles from getting tarnished.
Always use **lids**.



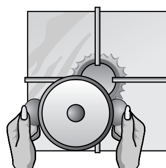
Only use thick-,flat-based saucepans, **frying pans and casseroles.**



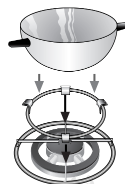
Always place receptacles **in the middle** of burners.



Always place receptacle **on the pans support.** Make sure that the metal grids and the tops of the burners are correctly positioned before using them.



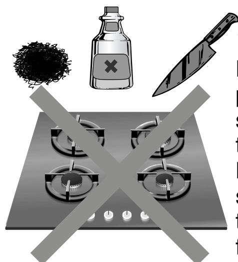
Handle receptacles on the hob with **care**.



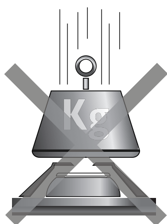
Only use one recipient per burner. Use the extra mental grid on the burner with three flames.

Cleaning and maintenance:

DON'Ts



Do not use scouring powder, over cleaner sprays or abrasive pads that may scratch the glass. Never use sharp objects such as knives or wire wool to remove the remains of food that has become encrusted onto the surface. Do not use knives, scrapers or similar implements for cleaning the joins between the glass and the rims of the burners or the metal surrounds.

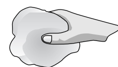


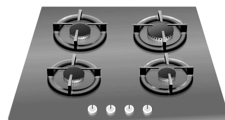
Do not slide recipients over the glass as they may scratch it. Similarly, do not drop hard or sharp objects onto the glass. Avoid Knocking any part of the edge of the cooking plate.



Grains of sand, which may, for example, come from cleaning vegetables, can scratch the glass surface.

DOs



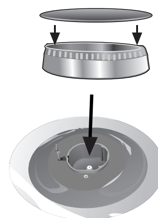


Once the appliance is cold, clean it with a **sponge and soapy water.**

Clean the surface of the heating elements once they have cooled down, each time they are used. Even small amounts of dirt burn when it is switched on again.



The burners and pans support must be cleaned regulary to keep them clean. This is done by submerging them in soaply water and scrubbing them them with a non-metal brush to keep the holes and slits free from obstruction so they can give a perfect flame. Dry the burner covers whenever wet or damp.



After cleaning and drying the burners, make sure that the covers are properly in position on the flame diffuser.

The high temperatures suffered by the cover on the triple-flame burner ring and the stainless steel parts on your hob (plate rings, grease trays, area around burners, etc) may become discoloured over time. This is **NORMAL.** Clean them after use with a product suitable for stainless steel.
After washing the pans support, dry them thoroughly before cooking with them again. The presence of droplets of water or dampness at the beginning of the cooking process may damage the enamel surface.
Be careful with the feet on the metal grids when cleaning them; if they are detached, the grid may scratch the glass next time it is used.

Troubleshooting

It is not always necessary to call the Service Centre. In some cases, you may be able to solve the problem yourself. This table contains some useful information.
Important information:
Only authorised personnel from our Service Centre are qualified to work on the main gas and electric systems.

What´s wrong	Possible cause	Solution
...if none of the electrical system works?	-Faulty fuse. -The automatic circuit breaker or mains differential has been triggered.	-Check the fuse in the main fuse box and replace it if it is faulty -Check to see if the circuit breaker or a differential has been triggered in the mains supply box
...if the electric ignition system does not work?	-There may be food or cleaning product particles between the spark plugs and the burners. -The burners are wet. -The covers on the burners are not in the right position.	-The gap between the spark plug and the burner needs to be cleaned carefully. -Dry the burner covers and spark plugs carefully. -Check that the covers have been put in the proper position.
...if the flame on the burners is not evenly distributed?	-The burner components have not been assembled properly. -The gas outlets on the burners are dirty.	-Put the components in their correct positions. -Clean the gas outlets on the burners.
...if the gas flow does not seem normal or there is no gas flow at all?	-The gas flow has been cut at an intermediate stopcock. -If the gas is supplied from a gas bottle, it may be empty.	- Open any intermediate stopcocks. -Replace the gas bottle with a full one.
...if the kitchen smells of gas?	-One of the valves has been left open. -Possible leak on the gas bottle coupling.	-Check to see if a valve has been left open. -Check that the coupling on the gas bottle is in order.
...if the safety devices on the different burners do not work?	-The control knob has not been kept pressed in for long enough. -The outlets on the burners are dirty.	-Once ignited, keep the control knob pressed in for a few seconds. -Clean the gas outlets on the burners.

Should you need to contact our Service Centre, please quote the following information:

E - NR FD

These indications appear on your appliance's characteristics plate on the bottom of your appliance.

Conditions of warranty

The conditions of warranty are those set out by our company's representatives in the country where you purchased your appliance. The salesperson that sold you the appliance will be only too pleased to inform you as to the details of these conditions. Proof of purchase must be produced when making any kind of claim against the warranty.
The manufacturer reserves the right to modify these conditions.

Geschätzter Kunde:

Wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl. Dieses praktische, moderne und funktionale Gerät wird aus erstklassigen Materialien hergestellt, die während des gesamten Produktionsprozesses einer strikten Qualitätskontrolle unterzogen und eingehend geprüft wurden, um Ihre Anforderungen nach einem perfekten Kochfeld zu erfüllen. Zur Vereinfachung ist diese Gebrauchsanweisung in zwei Abschnitte unterteilt, ein Abschnitt für Benutzung des Geräts und der andere für die Installation.
Daher möchten wir sie bitten, diese einfache **Anweisung aufmerksam durchzulesen und einzuhalten**, um bereits ab der ersten Benutzung unübertroffene Ergebnisse zu erzielen. Sie enthält **wichtige Informationen** nicht nur für die Benutzung sondern auch für die Pflege und Ihre Sicherheit. Für den Transport benötigen unsere Produkte eine wirksame Schutzverpackung. Bei dieser Verpackung beschränken wir uns auf das unbedingt erforderliche Material, das gesamte Verpackungsmaterial ist voll recyclefähig. Wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie die Verpackung in einem in der Nähe Ihres Wohnorts zu diesem Zweck aufgestellten Container entsorgen. Das gebrauchte Öl sollte nicht über den Abfluss entsorgt werden, da dies eine sehr hohe Umweltbelastung darstellt. Sammeln Sie das Öl in einem geschlossenen Behälter und geben Sie diesen an einer Sammelstelle ab, oder ist dies nicht möglich, entsorgen Sie den Behälter in Ihrem Abfallbehälter (somit gelangt er auf eine kontrollierte Müllhalde; dies ist nicht die beste aller Lösungen, Sie vermeiden damit jedoch die Verschmutzung des Grundwassers). Ihre Kinder und Sie selbst werden es danken. Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Danach bringen Sie es zur einer Sammelstelle für recyclefähige Wertstoffe. Ihre örtliche Verwaltung gibt Ihnen Auskunft über diese Sammelstellen.

Verpackung und Altgerät

Wenn das Typenschild Ihres Gerätes das Symbol  aufweist, befolgen Sie diese Anweisungen:

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

INHALT

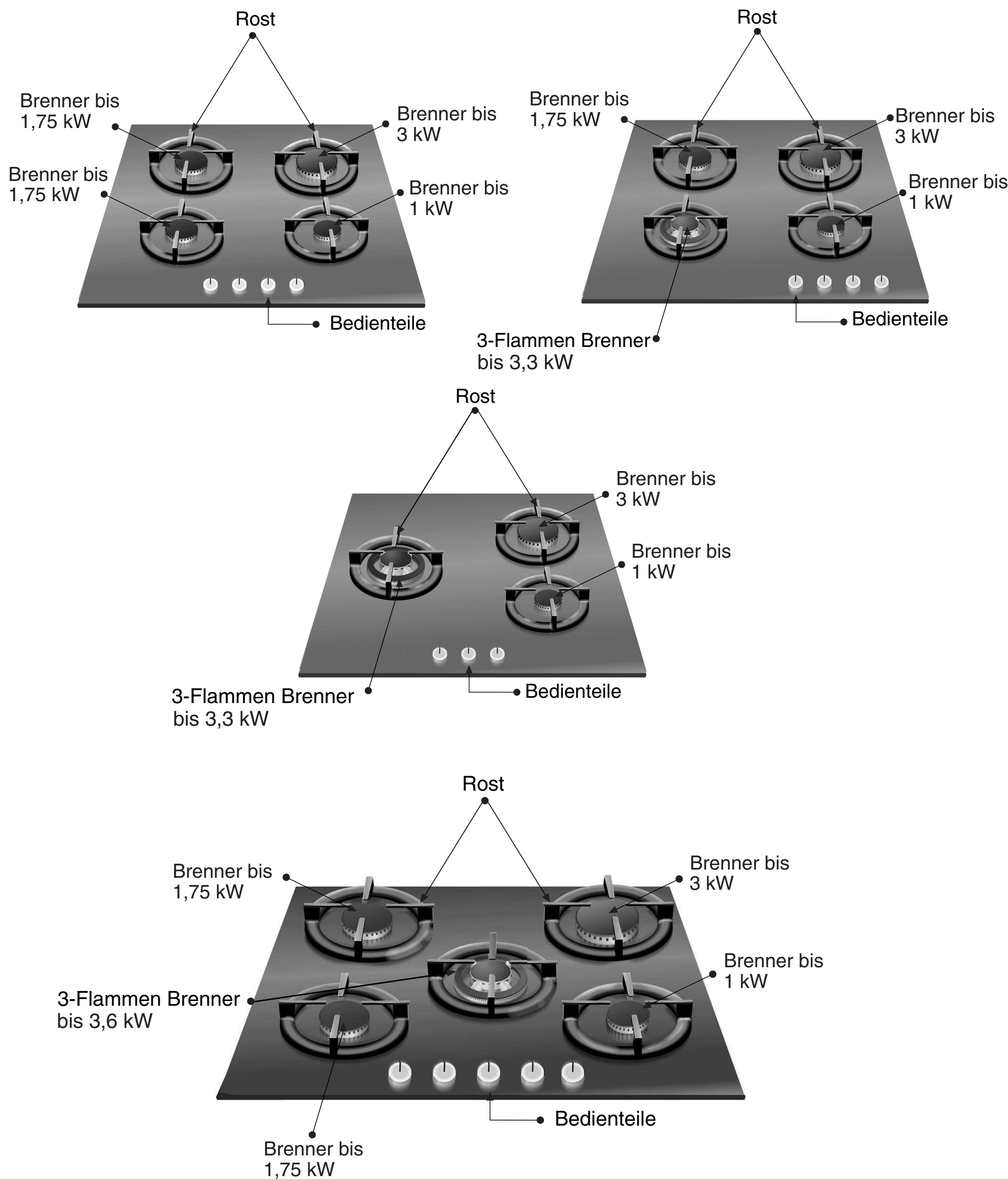
Sicherheitshinweise

- **Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung** zum effizienten und sicheren Kochen mit diesem Gerät aufmerksam durch.
- Entsprechend der gültigen Vorschriften darf die Installation und Umwandlung von Gas nur von einem **von offizieller Stelle bevollmächtigten Fachmann** durchgeführt werden.
- Prüfen Sie vor dem Einbau Ihres neuen Kochfelds, ob **die Abmessungen korrekt** sind.
- Dieses Gerät darf nicht an eine Ableitungsvorrichtung für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten entworfen; eine kommerzielle oder gewerbliche Nutzung ist nicht gestattet. Dieses Gerät darf nicht auf Jachten oder in Wohnwagen eingebaut werden. Die Garantie gilt nur dann, wenn das Gerät ausschließlich für seinen vorgesehenen Zweck genutzt wird.
- Die nachfolgenden Anweisungen gelten nur für jene Länder, deren Symbol am Gerät aufgeführt ist. Zur Anpassung des Geräts an die Benutzungsbedingungen des jeweiligen Landes müssen die technischen Anweisungen beachtet werden.
- Der Einbauort des Geräts muss über die **vorschriftsmäßige Belüftung** verfügen, die in perfektem Gebrauchszustand sein muss. (Allgemeine Vorschriften für Gasinstallationen in Wohnhäusern BOE Nr. 281, 24.11.93)
- Setzen Sie das Gerät keinem starken Luftzug aus, da die Brenner ausgehen könnten.
- Dieses Gerät ist werkseitig auf die auf dem Typenschild angegebene Gasart eingestellt. Sollte eine Umstellung auf eine andere Gasart erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
- Führen Sie keine Arbeiten im Innern des Geräts durch. Wenden Sie sich ggf. an unseren **Kundendienst.**
- **Bewahren Sie** die Gebrauchs- und Einbauanweisung gut auf, damit diese bei einem Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät ausgehändigt werden können.
- Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten erhitzen sich im Betrieb, seien Sie daher vorsichtig.
- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nur zur Zubereitung von Speisen, **niemals** als Heizung.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich leicht entzünden. Daher muss die Zubereitung von Speisen mit Fett oder Öl, wie z. B. Pommes frites, überwacht werden.
- Bei brennendem Fett oder Öl nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen, **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Den Topf oder die Pfanne zum Ersticken der Flamme abdecken, und die Kochstelle ausschalten.
- Bei einer Störung die Gas- und Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen. Wenden Sie sich für eine Reparatur des Geräts an unseren **Kundendienst.**
- Stellen Sie keine verformten und unstabilen Kochgeräte auf die Platten und Brenner, sie könnten umfallen.
- Lässt sich eine Armatur nicht betätigen, darf diese nicht forciert werden. Wenden Sie sich sofort an unserem **Kundendienst,** damit dieser die Reparatur oder den Ersatz vornimmt.
- Vermeiden Sie bei der Benutzung des Gaskochfelds Luftzüge und das Verschütten kalter Flüssigkeiten. Dies könnte zu einem Bruch der Glasscheibe führen.
- Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte zur Reinigung des Kochfeldes, da Stromschlaggefahr besteht.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) vorgesehen, die in ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Leistungsfähigkeit beeinträchtigt sind oder denen es an Erfahrung oder Kenntnissen mangelt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Benutzung des Gerätes unterrichtet.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- Die Darstellungen in dieser Gebrauchsanweisung sind rein informativ.

WERDEN DIESE BESTIMMUNGEN NICHT EINGEHALTEN, LEHNT DER HERSTELLER JEGLICHE GARANTIELEISTUNGEN AB.

Dies sind die Bestandteile Ihres Kochfelds:



Gasbrenner

Abb 1.



Auf jedem Bedienteil ist die Kochstelle markiert, die es regelt. Abb. 1

Zum Einschalten des Brenners den Schalter des entsprechenden Brenners eindrücken, anschließend nach links bis auf die Höchststellung drehen und gedrückt halten, bis der Brenner sich entzündet hat; dann loslassen und auf die gewünschte Position drehen. Den Schalter dann loslassen und auf die gewünschte Position einstellen. Wird der Brenner nicht gezündet, den Vorgang wiederholen. Verfügt Ihr Kochfeld über keine automatische Zündvorrichtung, nähern Sie eine offene Flamme (Feuerzeug, Streichholz, usw.) an den Brenner an. Bei verschmutzten Zündkerzen ist die Zündung unzureichend, daher sind diese sauber zu halten. Die Reinigung mit einer kleinen Bürste ausführen und dabei beachten, dass die Kerze keiner gewaltsamen Einwirkung ausgesetzt werden darf.
Verfügt Ihr Kochfeld über Brenner mit **Sicherheitsventilen**, die das Ausströmen von Gas bei einem ungewollten Erlöschen der Brenner verhindern, ist der Zündvorgang gleich, allerdings muss der Schalter bis nach der Zündung und danach noch einige Sekunden lang bei brennender Flamme gedrückt gehalten werden. Erfolgt die Zündung nicht, den Vorgang wiederholen und dieses Mal den Schalter ca. 10 Sekunden lang gedrückt halten.
Zum Ausschalten den Schalter nach rechts auf die Position ● stellen.

Ihr modernes und funktionales Kochfeld verfügt über stufenlos verstellbare Ventile, womit Sie zwischen den Positionen Min. und Max. die **gewünschte Einstellung** finden.

Je nach Ausführung kann Ihre Kochplatte mit einem **3-Flammen-Brenner** ausgestattet sein, der besonders zum Kochen mit spanischen Paella-Pfannen, dem chinesischen Wok (jede Art von asiatischen Gerichten), usw. geeignet ist. Die Benutzung des Gasgeräts erzeugt in dem Raum, wo es betrieben wird, Wärme und Feuchtigkeit. Eine gute Belüftung der Küche muss gewährleistet sein: die natürlichen Belüftungsöffnungen frei halten, oder eine mechanische Belüftung (Abzugshaube) installieren. Bei einer kontinuierlichen Benutzung Ihres Geräts könnte eine zusätzliche Belüftung, z. B. ein offenes Fenster (ohne einen Luftzug zu erzeugen) oder eine höhere Leistung der ggf. vorhandenen mechanischen Belüftung erforderlich werden.

Eine orangene Verfärbung der Flamme ist normal und kann bei Staub in der Umgebung oder bei übergelaufener Flüssigkeit oder Ähnlichem auftreten.

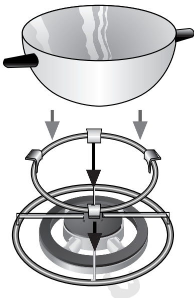
Empfohlener Durchmesser (cm) der Kochgeräte

Je nach Modell:

BRENNER	MIND. Ø KOCHGERÄT	MAX. Ø KOCHGERÄT
3-fach Flamme:	>22 cm	
Schnell-Kochstelle:	22 cm	26 cm
Mittelschnell-Kochstelle:	14 cm	20 cm
Hilfs-Kochstelle:	12 cm	14 cm

Zusatzroste:

Abb. 2.



Je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über einen Zusatzrost, der am 3-fach Flammenbrenner für Kochgeräte mit einem Durchmesser über 26 cm, Bratpfannen, Tontöpfe und alle konkaven Kochgeräte (chinesischer Wok, usw.) verwendet werden muss, Abb. 2. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist dieser Zusatzrost beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 484128 // 363300 erhältlich.

Rost für Kaffeemaschine: je nach Modell verfügt Ihr Kochfeld über einen Zusatzrost für Kaffeemaschinen, der ausschließlich an der Hilfs-Kochstelle bei Kochgeräten mit einem Durchmesser unter 10 cm eingesetzt wird. Sollte dieser nicht enthalten sein, ist der Zusatzrost für Kaffeemaschinen beim Kundendienst des Herstellers unter der Nr. 184200 erhältlich.

Der Hersteller haftet nicht, wenn diese Zusatzroste nicht oder falsch benutzt werden.

Empfehlungen zum Kochen

Diese Empfehlungen sind rein informativ

	Sehr stark Flamme	Starke Flamme	Mittlere Flamme	Schwache Flamme
3-fach Flamme	Kochen, braten, dünsten, Paellas, asiatische Speisen.		Aufwärmen und Warm halten: vorgekochte und zubereitete Gerichte.	
Schnell-kochstelle	Schnitzel, Beefsteak, Omeletts, Frittiertes		Reis, Beschamel, Ragout.	Dampfkochen: Fisch, Gemüse.
Mittlelschnelle kochstelle	Dampfkartoffeln, frisches Gemüse, Eintopf, Teigwaren.		Zubereitete Gerichte aufwärnem und warm halten, Zuberreitung schmackhafter Topfgerichte.	
Hilfskochstelle	Kochen : Topfgerichte, Milchreis, karamellisieren		Auftauen und Kochen: Hülsenfrüchten, Obst, Tiefkühlgerichte.	Zubereiten/ Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.

Warnhinweise zum Gebrauch beim kochen

NEIN



Verwenden Sie keine kleinen Kochgeräte auf großen Brennern.

Das Feuer darf die Seiten der Kochgeräte nicht erreichen.



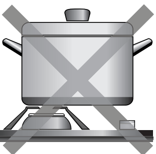
Kochen Sie nicht ohne Deckel oder mit geöffnetem Deckel, dabei geht viel Energie verloren.

Verwenden Sie keine Kochgeräte mit unebenem Boden. Dies verlängert die Kochzeit und erhöht den Energieverbrauch



Stellen Sie das Kochgerät nicht versetzt über den Brenner, es könnte umfallen.

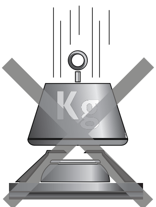
Verwenden Sie keine Kochgeräte mit großem Durchmesser über den Brenner in der Nähe der Bedienungsschalter, die nach dem Aufstellen die Schalter berühren und die Temperatur in diesem Bereich derart erhöhen und damit Schäden verursachen könnten.





Die Kochgeräte nicht direkt auf den Brenner stellen.

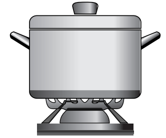
Kein überhohes Gewicht aufstellen oder das Kochfeld mit schweren Gegenständen stoßen.



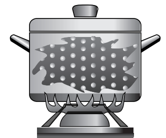
Verwenden Sie nicht zwei Brenner oder Hitzequellen für nur ein Kochgerät.

Vermeiden Sie eine Verwendung von Bratpfannen, Tontöpfen, usw. über längere Zeit bei maximaler Leistung.

JA

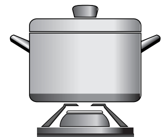


Verwenden Sie immer Kochgeräte, die für den entsprechenden Brenner geeignet sind, damit vermeiden Sie einen übermäßigen Gasverbrauch und Flecken auf den Kopfgeräten.



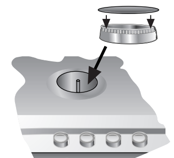
Immer den **Deckel** aufsetzen.

Verwenden Sie nur Töpfe, Pfannen und Schmortöpfe mit **ebenem und dickem Boden.**

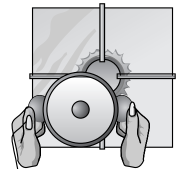


Das Kochgerät genau in die **Mitte** über den Brenner stellen.

Das Kochgerät **auf den Rost stellen.**

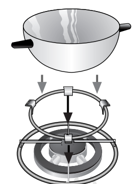


Achten Sie darauf, dass **die Roste und Deckel** vor der Benutzung korrekt aufliegen.



Die Kochgeräte mit Vorsicht auf dem Kochfeld handhaben.

Nur ein Kochgerät pro Brenner verwenden.



Am 3-Fach Flammenbrenner den Zusatzrost verwenden.

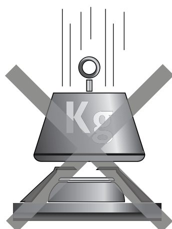
Gebraunchanleitung für Glasplatte: Reinigung und Pflege

NEIN



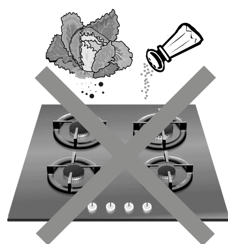
Verwenden Sie keine Pulverreinigungsmittel, Sprays für Backofenreiniger oder einen scheuernden Schwamm, da das Glas zerkratzt werden könnte.

Verwenden Sie zur Entfernung von auf der Oberfläche anhaftenden Speiseresten keine spitzen Gegenstände wie z. B. Metallspäne oder Messer.



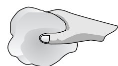
Verwenden Sie zur Reinigung der Verbindungsstelle der Glasscheine zu den Verkleidungen der Brenner oder den Abdeckprofilen aus Metall kein Messer oder Kratzer.

Die Kochgeräte nicht über die Glasscheibe ziehen, da das Glas zerkratzt werden könnte. Ebenso sollten keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Glas fallen. Die Ränder des Kochfelds keinen Stößen aussetzen.

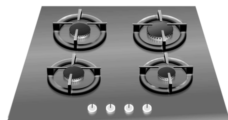


Sandkörner, die z. B. bei der Reinigung von Gemüse freigesetzt werden, können die Glasplatte zerkratzen.

JA



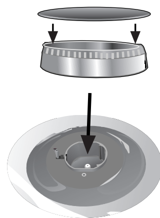
Für die Pflege der Glasplatte empfehlen wir einen seifigen Schwamm, jedoch nur bei kaltem Gerät.



Reinigen Sie die Oberfläche des Heizelements immer nach der Benutzung und nach der Abkühlung. Selbst die geringste Verschmutzung wird beim erneuten Einschalten verbrannt.



Zur Sauberhaltung der Brenner und Roste müssen diese regelmäßig in Seifenwasser eingetaucht und mit einer nicht metallischen Bürste gereinigt werden, damit die Öffnungen und Nuten für eine korrekte Flamme perfekt offen sind. Nasse Deckel und Roste immer gut abtrocknen.



Nach der Reinigung und dem Abtrocknen der Brenner darauf achten, dass die Deckel richtig auf dem Flammenverteiler des Brenners aufgelegt werden

Aufgrund der hohen Temperaturen, denen der Ringdeckel des 3-fach Flammenbrenners und die Bereiche aus rostfreiem Stahl wie z. B. Plattenringe, Umgebung, Brenner, usw. ausgesetzt sind, können diese sich mit der Zeit verfärben. Dies ist normal. Reinigen Sie diese Teile nach jedem Gebrauch mit einem Produkt zur Pflege von rostfreiem Stahl.
Nach dem Waschen der Roste müssen diese vor der erneuten Benutzung vollständig getrocknet werden. Wassertropfen oder feuchte Bereiche bei Beginn des Kochens könnten zu Verschleißpunkten des Emails führen.
Achten Sie beim Reinigen auf die Rostauflagen. Diese könnten sich lösen und bei der nächsten Benutzung die Glasplatte mit dem Rost zerkratzen.

Betriebsstörungen

Es muss nicht immer der Kundendienst gerufen werden. Oftmals können Sie den Fehler selbst beheben. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Hinweise.
Wichtiger Hinweis:
Nur das Fachpersonal unseres Kundendienstes darf die Arbeiten an der Gas- oder Stromanlage vornehmen.

Was tun ...	Mögliche Ursache	Lösung
...wenn die allgemeine elektrische Einrichtung nicht funktioniert?	- Defekte Sicherung - Der Selbstschalter oder ein Trennschalter der Installation könnte ausgelöst haben.	- Die Sicherung im Hauptkasten überprüfen und ggf. ersetzen. - Im Hauptkasten überprüfen, ob der Selbstschalter oder ein Trennschalter ausgelöst hat.
... wenn die elektrische Zündvorrichtung nicht funktioniert?	- Zwischen der Kerze und den Brennern könnten Speisereste vorhanden sein. - Die Brenner sind nass. - Die Brennerdeckel sind falsch aufgelegt.	- Der Zwischenraum der Kerze und den Brennern müssen sorgfältig gereinigt werden. - Die Brennerdeckel und Kerzen sorgfältig reinigen. - Überprüfen, ob die Deckel richtig aufgelegt sind.
... wenn die Flamme der Brenner nicht gleichmäßig brennt?	- Die verschiedenen Teile des Brenners wurden nicht korrekt zusammengesetzt. - Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt.	- Die verschiedenen Teile korrekt zusammensetzen. - Die Gasauslässe der Brenner reinigen.
... wenn der Gasstrom nicht normal erscheint, oder wenn kein Gas ausströmt?	- Die Gasleitung ist an zwischengeschaltenen Ventilen geschlossen. - Bei Gas aus einer Gasflasche könnte die Flasche leer sein.	- Die möglicherweise vorhandenen Ventile öffnen. - Die Gasflasche durch eine volle ersetzen.
... wenn es in der Küche nach Gas riecht?	- Ein Hahn ist offen. - Möglicher Gasaustritt am Anschluss der Gasflasche	- Alle Hähne überprüfen. - Vergewissern Sie sich, das der Anschluss in Ordnung ist.
... wenn die Sicherheitsvorrichtungen der einzelnen Brenner nicht funktionieren?	-Der Schalter wurde nicht lange genug gedrückt gehalten. - Die Gasauslässe der Brenner sind verschmutzt	- Nach dem Zünden des Brenners den Schalter noch ein paar Sekunden gedrückt halten. - Die Gasauslässe der Brenner reinigen.

Wenn Sie unseren Kundendienst rufen, geben Sie bitte folgendes an:

E - NR	FD

Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts auf der Unterseite des Kochfelds.

Garantiebedingungen

Die Garantiebedingungen, die auf dieses Gerät Anwendung finden, werden von unserer Vertretung in Land des Gerätekaufs festgelegt. Auf Wunsch ist der Verkäufer, bei dem Sie das Gerät erworben haben gerne bereit, Ihnen Einzelheiten hierzu mitzuteilen. Zur Inanspruchnahme der Garantie muss in allen Fällen der Kaufbeleg vorgelegt werden.
Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Cher/chère Client/e :

Nous vous remercions et félicitons de votre choix. Cet appareil pratique, moderne et fonctionnel, est fabriqué avec des matériaux de grande qualité qui ont été soumis à un Contrôle de Qualité très strict, pendant tout le processus de fabrication et méticuleusement testés afin qu'ils satisfassent toutes vos exigences d'une parfaite cuisson. Pour votre commodité, cette notice d'instructions est divisée en deux volets, un d'Utilisation et un autre d'Installation.
Nous vous prions donc de **lire et de respecter ces instructions très simples** pour pouvoir garantir des résultats sans égal dès sa première utilisation. Il contient des **informations importantes,** non seulement destinées à l'utilisateur, mais aussi à la sécurité et à l'entretien. Pendant leur transport, nos produits ont besoin d'un emballage protecteur efficace. En ce qui concerne cet emballage, nous nous limitions à ce qui est absolument indispensable, tout l'emballage étant recyclable. Autant vous que nous, pouvons contribuer à la conservation de l'environnement ; déposez-le dans le conteneur le plus proche de votre domicile disposé à cet effet. L'huile rejetée ne doit pas être jetée dans l'évier vu qu'elle génère un grand impact environnemental. Déposez-la dans un récipient fermé et remettez-la à un point de ramassage ou, sinon, déposez-la dans une poubelle (elle sera amenée à un déversoir contrôlé, ceci n'étant pas la meilleure solution mais ainsi nous évitons la contamination des eaux). Vos enfants et vous-mêmes en serez reconnaissants. Avant de vous défaire d'un appareil usagé, mettez-le hord d'état. Remettez-le ensuite à un centre de ramassage de matériaux recyclables. Les adresses de ce centre le plus proche vous seront indiquées par votre Administration Locale.

Emballage et appareil usagé

Si le symbole figure sur la plaque signalétique de votre appareil,

suivez les instructions suivantes :

Elimination écologique

Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

CONTENU

Advertissements de Sécurité

- **Lisez attentivement cette Notice d'utilisation** pour cuisiner avec cet appareil d'une manière efficace et sûre.
- Selon la réglementation en vigueur, l'installation et la transformation de gaz ne peuvent être réalisées que par un **technicien officiellement agréé.**
- Avant d'installer votre nouvelle table de cuisson, vérifiez que les **mesures sont celles correctes.**
- Cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif d'évacuation des produits de combustion.
- Cet appareil n'a été conçu que pour un usage domestique; son usage commercial ou professionnel n'est en aucun cas permis. Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes. La garantie ne sera valable que si l'usage pour lequel il a été conçu a été respecté.
- Les instructions suivantes ne sont valides que pour les pays dont le symbole apparaît sur l'appareil ; il sera nécessaire de recourir aux instructions techniques pour l'adapter aux conditions d'utilisation du pays.
- Il est indispensable que l'endroit où l'appareil est installé dispose d'une ventilation **réglementaire** en parfait état d'utilisation. (Normes de Base d'Installation de Gaz dans des Edifices Autorisés, JO Espagnol nº 281,24-11-93)
- Ne permettez pas que l'appareil reste exposé à de forts courants d'air, vu que les brûleurs pourraient s'éteindre.
- Cet appareil est réglé d'usine selon le gaz indiqué sur la plaque signalétique. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Le cas échéant, appelez notre service après-vente.
- **Conservez** bien ces notices d'utilisation et de montage afin de pouvoir les remettre avec l'appareil s'il se produit un changement de propriétaire.
- Ne faites pas fonctionner un appareil **endommagé.**
- Les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson chauffent pendant le fonctionnement, faites-y très attention.
  Maintenez toujours les enfants éloignés.

- N'utilisez l'appareil que pour préparer des repas, **jamais** en tant que chauffage

- Les graisses et les huiles chauffées en excès peuvent s'enflammer facilement. C'est pourquoi il faut bien surveiller la préparation de plats contenant des graisses et des huiles, par exemple des frites.

- **Ne** jamais verser d'eau si la graisse ou l'huile s'enflamme, **DANGER!** de brûlures, couvrez le récipient pour étouffer le feu puis débranchez la zone de cuisson.

- En cas d'incident, coupez l'alimentation de gaz et d'électricité de l'appareil. Pour le réparer, appelez notre service après-vente.

- Ne placez pas de récipients déformés pouvant être instables sur les plaques et les brûleurs, afin d'éviter qu'ils ne se renversent accidentellement.

- Si un robinet se bloque, il ne faut pas y exercer de force. Appelez immédiatement **notre service après-vente officiel,** afin de le réparer ou de le remplacer

- Au cours de l'utilisation de votre table de cuisson à gaz, évitez les courants d'air et les déversements de liquides froids. Cela peut provoquer la rupture de la plaque en verre.

- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour réaliser le nettoyage de la table de cuisson vu qu'il existe un risque d'électrocution.

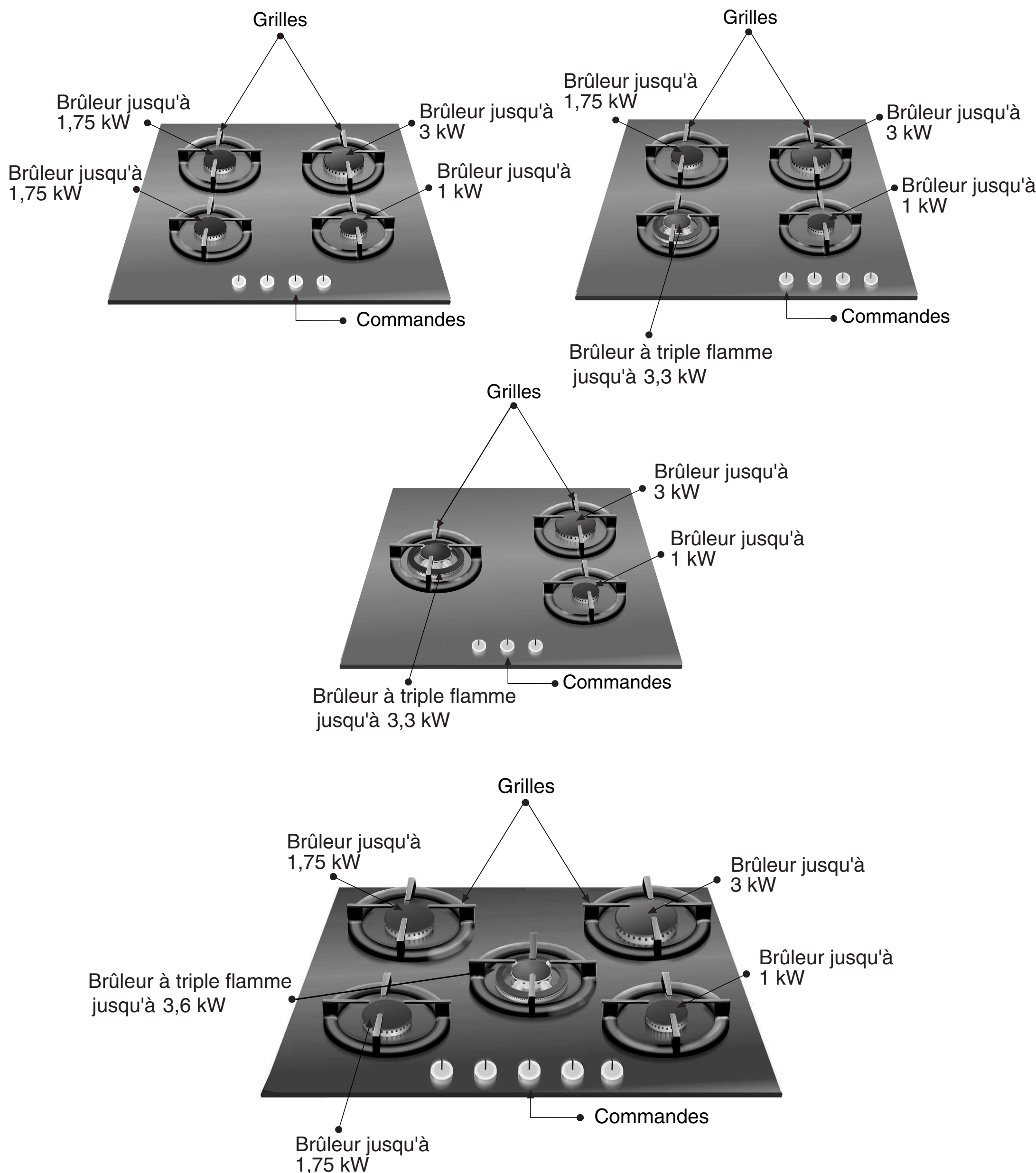
- Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants y compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, aux personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf s'ils ont bénéficié de la supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne chargée de leur sécurité.

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

- Les graphiques représentés dans cette notice d'instruction ne sont donnés qu'à titre indicatif.

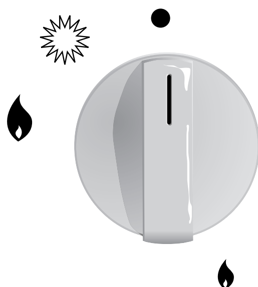
LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES DISPOSITIONS À CE SUJET.

Ainsi se présente votre table de cuisson :



Brûleurs à gaz

Fig 1.



Chaque commande de mise en marche indique le brûleur qu'elle contrôle. Fig. 1.

Pour allumer un brûleur, appuyez sur la commande du brûleur choisi puis tournez-la vers la gauche jusqu'à la position de maximum en la maintenant sur cette position quelques secondes, jusqu'à ce que le brûleur s'allume puis relâchez-la, en réglant ensuite la position souhaitée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération. Si votre plaque de cuisson ne possède aucun type d'allumage automatique, approchez un type de flamme (briquet, allumettes, etc.) du brûleur. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux, maintenez votre plaque de cuisson toujours très propre. Réalisez l'entretien avec une petite brosse, en n'oubliant pas que la bougie ne doit pas souffrir de coups violents.

Si votre plaque de cuisson a des brûleurs disposant de **soupapes de sécurité** qui empêchent la sortie de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement, procédez à l'allumage de la même manière mais en maintenant le bouton enfoncé jusqu'à ce que se produise l'allumage puis continuez à presser pendant quelques secondes avec la flamme déjà allumée. Si l'allumage ne se produit pas, répétez l'opération, cette fois-ci en appuyant environ 10 secondes.

Pour éteindre, tournez le bouton vers la droite jusqu'à la position ●.

Votre table de cuisson moderne et fonctionnelle dispose de robinets progressifs qui permettent de trouver le **réglage nécessaire** entre la flamme maximum et minimum.

Selon le modèle, votre table de cuisson peut disposer d'un brûleur à **triple flamme**, très pratique et commode pour cuisiner avec des poêles à paella, Wok chinois (toute sorte de plats asiatiques) etc. L'utilisation de l'appareil à gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Il faut assurer une bonne ventilation de la cuisine : maintenez ouverts les orifices de ventilation naturelle, ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). L'utilisation continue de votre appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple ouvrir une fenêtre (sans provoquer de courants) ou augmenter la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

Une flamme orangée est normale et se produit quand il y a de la poussière dans l'atmosphère, quand un liquide a versé, etc.

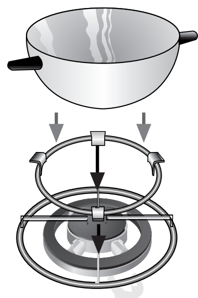
Diamètre récipients (cm) conseillés

Selon le modèle :

BRULEUR	MINIMUM Ø RECIPIENT	MAXIMUM Ø RECIPIENT
Triple flamme :	>22 cm	
Rapide :	22 cm	26 cm
Semi-rapide :	14 cm	20 cm
Auxiliaire :	12 cm	14 cm

Grilles supplémentaires:

Fig. 2.



Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un grille supplémentaire indispensable sur le brûleur à tripe flamme pour récipients d'un diamètre supérieur à 26 cm, grills, casseroles en terre et tout autre type de récipients concaves (Wok chinois, etc.) fig. 2. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de cette grille supplémentaire sous le code 484128 // 363300.

Grille cafetière : Selon le modèle, votre table de cuisson peut comprendre un supplément de grille cafetière, exclusivement réservée au brûleur auxiliaire pour des récipients d'un diamètre inférieur à 10 cm. Le cas échéant, le service après-vente de la marque dispose de ces grilles cafetières sous le code 184200.

Le fabricant décline toute responsabilité si vous n''utilisez pas ou si vous n''utilisez pas correctement ces grilles supplémentaires.

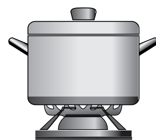
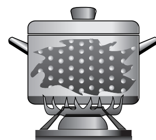
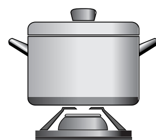
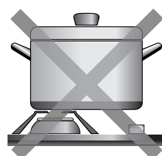
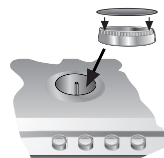
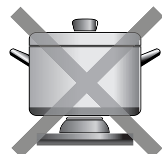
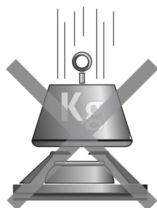
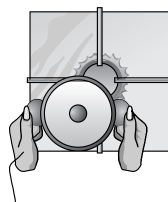
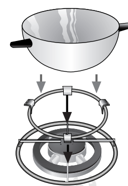
Conseils pour cuisiner

Ces conseils ne sont donnés qu'à titre indicatif

	Très fort	Fort	Moyen	Lent
Triple flamme	Bouillir, cuire, griller, dorer, paellas, cuisine chinoise (Wok)		Réchauffer et maintenir chauds : plats préparés, plats cuisinés	
Rapide	Escalope, bifteck, omelette, fritures		Riz, béchamel, ragoût	Cuisson vapeur: poissons, légumes
Semi-rapide	Pommes de terre, légumes frais, potages, pâtes		Réchauffer et maintenir plats cuisinés et faire ragoûts délicats	
Auxiliaire	Préparer: ragoûts, riz au lait, carame		Décongeler et cuire lentement: légumes, fruits, produits congelés	Faire/fondre : beurre, chocolat, gélatine

Avertissements d'utilisation
Préparation

Avertissements d'utilisation quant à la préparation

NON		OUI	
	N'uilisez pas de récipients petits sur des brûleurs grands. La flamme ne doit pas toucher les côtes du récipien.	Utilisez toujours des **récipients** appropriés à chaque brûleur, vous éviterez ainsi une de tacher les récipients.	
	Ne cuisinez pas sans couvercle o s'il est décentré, ainsi une partie de l'énergie est perdue.	Placez toujours le couvercle	
	N'utilisez pas de récipients avec des fonds irréguliers, ceci rallonge le temps de préparation et fait augmenter la consommation d'énergie.	N'utilisez que des marmites, poêles et casseroles avec un **fond plat et épais.**	
	Ne placez pas le récipient décentré sur le brûleur, il pourrait se renverser.	Placez le récipient bien **centré** sur le brûleur	
	N'utilisez pas de récipients de grand diamètre sur les brûleurs se trouvant près des boutons qui, une fois centrès sur le brûleur, peuvent les toucher et s'approcher tellement que la température augmente sur cette zone et causer ainsi des dommages.	Placez le récipient **sur la grille.** Assurez-vous que **les grilles et les cllapets** des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.	
	Ne placez pas les récipients directement sur le brûleur.	Manipulez les récipients avec **soin** sur la table de cuisson.	
	N'utilisez pas de poids excessifs, ne frappez pas la table de cuisson avec des objets lourds.	Utilisez un seul récipient par brûleur.	
	N'utilisez pas deux brûleurs ou de sources de chaleur pour un seul récipient. Evitez d'utiliser des grills, des casseroles en terre, etc..., pendant une longue période à puissance maximum.	Utilisez la grille supplémentaire sur le brûleur à triple flamme.	

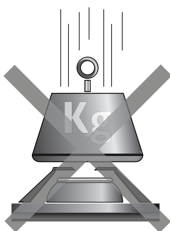
Normes d'utilisation pour la plaque en verre : Nettoyage et conservation

NON

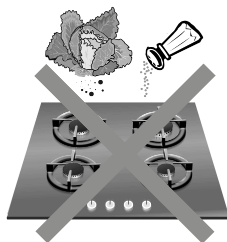


N'utilisez pas de détergents en poudre, sprays pour le nettoyage de cuisinières ou des éponges abrasives pouvant rayer le verre.

N'utilisez jamais d'objets pointus comme des lavettes métalliques ou des couteaux pour retirer des restes d'aliments ducis sur la surface.
N'utilisez pas de counteau, reclette ou objet similaire pour nettoyer le record entre le verre et les caches des brûleurs ou les profils des caches métalliques.



Ne faites pas glisser sur le verre les récipients, vu qu'ils peuvent le rayer. De plus, évitez les chutes d' objets durs ou pointus sur la plaque en verre.
Ne frappez pas la table de cuisson sur aucun de ses bords.



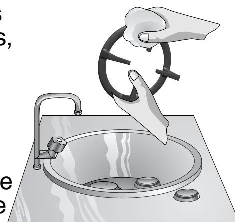
Les grains de sable, par exemple provenant du nettoyage de légumes secs et verts, peuvent rayer la surface de la plaque en verre.

OUI

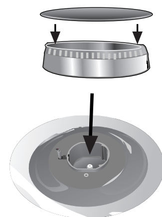
Pour conserver le verre, utilisez une éponge imbibée de savon, mais uniquement quand l'appareil est froid.



Nettoyez la surface du chauffage quand elle est froide après chaque utilisation.
Même les peties saletés brûlent en la connectnt à nouveau.
Pour maintenir propres les brûleurs et les grilles, il faut les nettoyer périodiquement en les plongeant en les plogeant dans de l'eau savonneuse et en les frottant avec une brosse non métallique afin que les trous et les rainures soient parfaite soient parfaitement libres pour fournir une flamme correcte. Séchez les clapets des brûleurs et les grilles quand ils ont été mouillés.



Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les clapets sont bien placés sur le diffuseur de la flamme du brûleur.



A cause des températures élevées que doit supporter le clapet à anneau du brûleur à triple flamme et les zones en acier inoxydable comme : anneaux des plaques, contour, brûleurs, etc., avec le temps il arrive qu'ils se décolorent, mais ceci est normal, nettoyez-les après chaque utilisation avec un produit approprié pour l'acier inoxydable.
Après avoir lavé les grilles, séchez-les complètement avant de cuisiner à nouveau avec celles-ci, la présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson pouvant provoquer d'éventuels points de détérioration de l'émail.
Faites attention aux taquets des grilles au moment de les nettoyer, ils pourraient se lâcher et rayer la plaque en verre avec le grill lors de l'utilisation suivante.

Situations anormales

Il n'est pas toujours nécessaire d'appeler le service après-vente. Très souvent, vous pouvez les résoudre vous-mêmes. Le tableau suivant contient quelques conseils.

Remarque importante :

Seul un personnel agréé de notre Service Technique peut effectuer des travaux sur le système fonctionnel de gaz et électrique.

Qu'arrive-t-il?	**Cause probable**	**Solution**
...si le fonctionnement électrique général est en panne?	-Fusible défectueux - L'autonomatique ou un différentiel d'installation a pu se déclencher.	- Contrôler le fusible sur le boîtier général des fusibles et le changer s'il présente un défaut. - Vérifier sur le bôitier général d'entrée si l'automatique ou un différentiel s'est déclenché
...si l'allumage électrique ne fonctionne pas?	- Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre la bougie et les brûleurs. - Les brûleurs sont mouillés - Les clapets du brûleur sont mal placés.	- L'espace entre la bougie et les brûleurs doit être soigneusement nettoyé. - Sécher soigneusement les clapets du brûleur et les bougies. -Vérifiez que les clapets ont éte bien placés.
... sila flamme des brûleurs n'est pas uniforme?	- Les différentes parties du brûleur ont été placeés de manière incorrecte. - Les rainures de sortie du gaz des brûleurs sont sales.	- Placez correctement les différentes pièces. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.
... si le flux de gaz ne semble pas normal, ou si le gaz ne sort pas?	- Le passage du gaz est fermé à cause des robinets intermédiaires. - Si le gaz provient d'une bouteille, celle-ci peut être vide.	- Ouvrir les possibles robinets intermédiaires. - Changez la bouteille par une autre remplie.
... s'il y a une odeur à gaz dans la cuisine?	- Un robinet est ouvert. - Possible fuite sur le raccord à la bouteille.	- Vérifiez ce fait. - Vérifiez que le raccord est correct.
... si les sécurités des différentiels des brûleurs ne fonctionnent pas?	-Vous n'avez pas maintenu assez de tamps le bouton. - Les rainures de sortie de gaz des brûleurs sont sales.	- Une fois allumé le brûleur, maintenez le bouton en appuyant quelques secondes de plus. - Nettoyez les rainures de sortie de gaz des brûleurs.

Si vous devez appeler notre Service Technique, veuillez indiquer :

E - NR	FD

Ces indications figurent sur la plaque signalétique de votre appareil. Cette plaque est située sur la partie inférieure de votre table de cuisson.

Conditions de garantie

Les conditions de garantie applicables à cet appareil sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Si vous le souhaitez, le vendeur de l'appareil sera à votre entière disposition pour vous fournir des détails sur cet aspect. Dans tous les cas, pour profiter de la garantie, il faudra présenter le ticket d'achat.
Tout droit de modification réservé.

Egregio Cliente,

Nel ringraziarVi, ci congratuliamo per la vostra scelta. Questo pratico apparecchio, moderno e funzionale, è fabbricato con materiali di prima qualità che sono stati sottoposti ad un severo Controllo Qualità per tutto il processo di fabbricazione, oltre ad essere stati scrupolosamente collaudati per poter soddisfare tutte le vostre esigenze di una perfetta cottura. Per vostra comodità questo manuale d'istruzioni è diviso in due sezioni: una per l'Uso e l'altra per l'Installazione.
Vi preghiamo quindi di leggere e seguire queste semplici istruzioni per poter ottenere ottimi risultati sin dal primo utilizzo. Contiene informazioni importanti, non soltanto per quanto riguarda l'uso, ma anche per la sicurezza e la manutenzione. Durante il trasporto i nostri prodotti devono essere dotati di un imballaggio che li protegga in modo efficace. A tale proposito ci limitiamo a quanto è assolutamente imprescindibile, tutto l'imballaggio è perfettamente riciclabile. Sia Voi che noi possiamo contribuire alla conservazione dell'ambiente: vi consigliamo quindi di depositarlo nei cassonetti adibiti a tale scopo più vicini a casa vostra. L'olio di scarto non dev'essere buttato nel lavandino perché causa un forte impatto sull'ambiente. Mettetelo in un recipiente chiuso e consegnatelo ad un punto di raccolta o, in mancanza di quest'ultimo, mettete il recipiente nella vostra pattumiera (andrà a finire in una discarica controllata: non è la soluzione migliore ma così si evita l'inquinamento delle acque). I vostri figli ve ne saranno grati e anche voi ne trarrete vantaggio. Prima di disfarvi di un apparecchio da eliminare, rendetelo inutilizzabile. Quindi consegnatelo ad un centro adibito alla raccolta di materiali riciclabili. L'indirizzo del centro più vicino a voi potrà esservi fornito dall'Amministrazione Locale.

Imballaggio e apparecchio dismesso

Se nella targa identificativa dell'apparecchio appare il simbolo



, seguire le seguenti istruzioni:

Smaltimento conformealle normative per la tutela ambientale

Disimballare l’apparecchio e provvedere a smaltire l’imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell’Unione Europea.

CONTENUTO

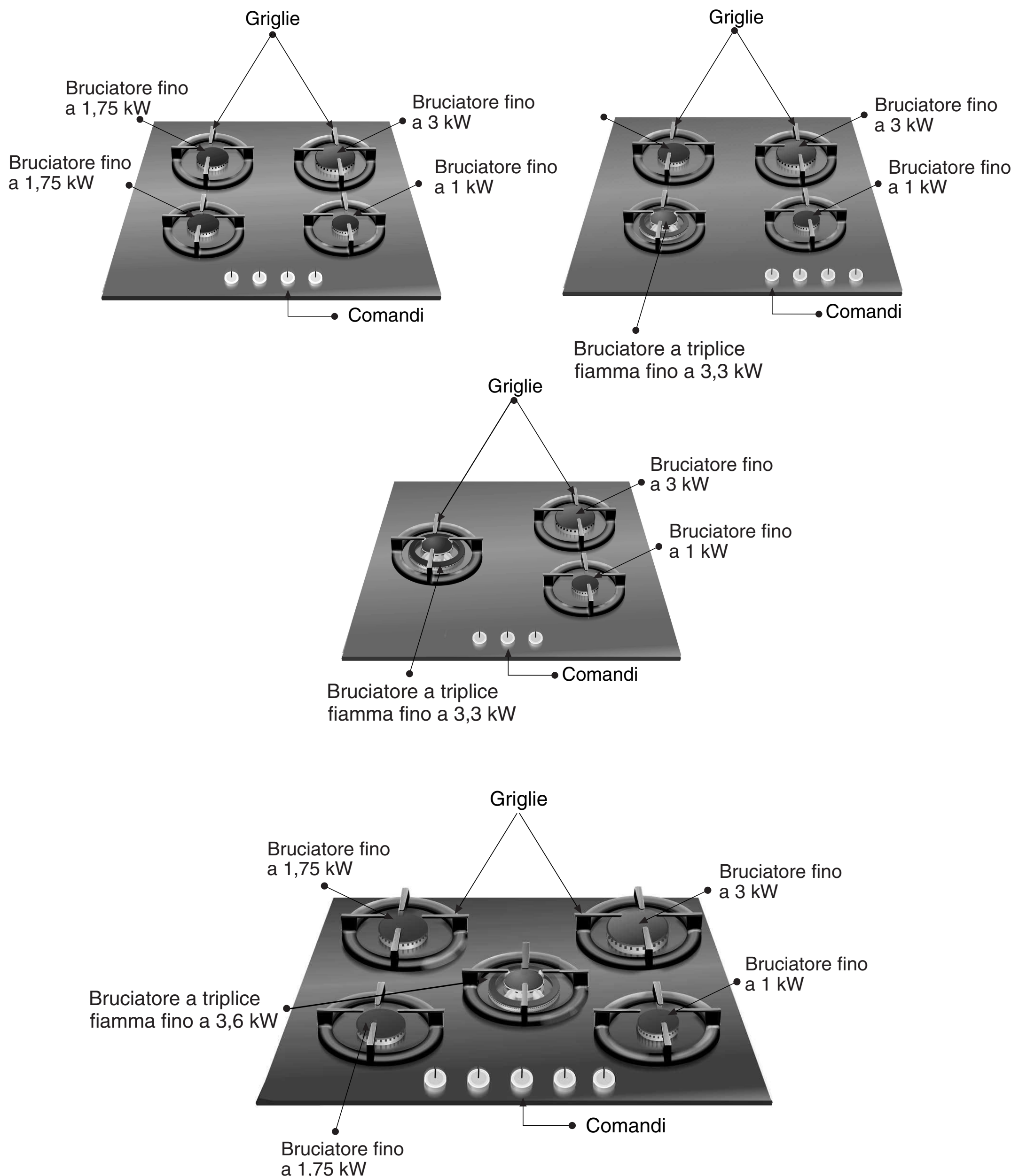
Avvertenze per la Sicurezza

- ❑ Leggete attentamente questo Manuale per usare in modo efficace e sicuro questo apparecchio da cucina.
- ❑ Secondo la normativa vigente l'installazione e la trasformazione di gas possono essere effettuate soltanto da un tecnico ufficialmente autorizzato.
- ❑ Prima d'installare il vostro nuovo piano di cottura, verificate che le misure siano corrette.
- ❑ Questo apparecchio non dev'essere collegato ad un dispositivo di espulsione dei prodotti di combustione.
- ❑ Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper. La garanzia ha validità solo in caso venga rispettato l'utilizzo per cui è stato concepito.
- ❑ Le seguenti istruzioni sono valide soltanto per i paesi il cui simbolo è riportato sull'apparecchio; per adattarlo alle condizioni di utilizzo del paese, è necessario ricorrere alle istruzioni tecniche.
- ❑ E' indispensabile che il luogo in cui s'installa l'apparecchio disponga della ventilazione regolamentare in perfette condizioni di uso. (Norme Basilari per l'Installazione di Gas in Edifici Abilitati, Gazzetta Ufficiale dello Stato Spagnolo n. 281,24-11-93)
- ❑ Fare in modo che l'apparecchio non sia esposto a forti correnti d'aria, che potrebbero provocare lo spegnimento dei bruciatori.
- ❑ Questo apparecchio esce dalla fabbrica predisposto per il gas indicato sulla targa d'identificazione. Qualora fosse necessario effettuare una modifica, chiamare il nostro servizio di assistenza tecnica.
- ❑ Non manipolare l'apparecchio all'interno. In caso di necessità, chiamare il nostro servizio di assistenza tecnica.
- ❑ Conservare con cura le istruzioni per l'uso ed il montaggio per poterle consegnare insieme all'apparecchio qualora lo stesso cambiasse proprietario.
- ❑ Non mettere in funzionamento un apparecchio danneggiato.

- ❑ Durante il funzionamento le superfici degli apparecchi di riscaldamento e cottura si scaldano: agire con cautela. Tenere sempre lontano dai bambini.
- ❑ Usare l'apparecchio soltanto per la preparazione di alimenti, mai come riscaldamento.
- ❑ Grassi o olii eccessivamente scaldati possono infiammarsi facilmente. Perciò è necessario controllare costantemente la preparazione degli alimenti cucinati con grassi o olii, come ad esempio le patate fritte.
- ❑ Non versare mai acqua su grassi o olii molto caldi: PERICOLO! Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.
- ❑ In caso di guasto, staccare l'alimentazione del gas e la corrente elettrica dall'apparecchio. Per la riparazione chiamare il nostro servizio di assistenza tecnica.
- ❑ Non mettere recipienti deformati instabili su piani di cottura e bruciatori, per evitare che possano capovolgersi accidentalmente.
- ❑ Se una manopola s'inceppa, non forzarla. Chiamare subito il nostro servizio tecnico ufficiale affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.
- ❑ Durante l'uso del vostro piano di cottura a gas, evitate le correnti d'aria e non versate liquidi freddi: ciò può provocare la rottura del vetro.
- ❑ Non usare le macchine di pulizia a vapore per pulire il piano di cottura dato che esiste il rischio di elettrocuzione.
- ❑ Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, o che non abbiamo sufficiente esperienza e competenza, a meno che una persona responsabile per la loro sicurezza non abbia fornito loro la supervisione e le istruzioni relative all'uso necessarie.
- ❑ Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- ❑ I grafici rappresentati in questo libro d'istruzioni sono orientativi.

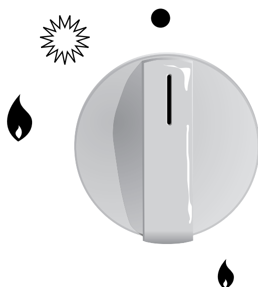
IN CASO DI INOSSERVANZA DELLE DISPOSIZIONI PERTINENTI, IL FABBRICANTE DECLINA QUALSIASI RESPONSABILITÀ.

Come si presenta il piano di cottura:



Bruciatori a gas

Fig. 1.



Su ogni comando di azionamento è segnalato il bruciatore attivato dallo stesso. Fig. 1.

Per accendere un bruciatore, premere il comando relativo al bruciatore scelto e girarlo verso sinistra fino alla posizione massima, mantenendolo in questa posizione per qualche secondo, fino a che il bruciatore non si accende; poi rilasciarlo situandolo sulla regolazione desiderata.Se l'accensione non avviene, ripetere l'operazione. Se il vostro piano di cottura non possiede l'accensione automatica, avvicinare una fiamma (accendino, fiammiferi, ecc.) al bruciatore. Se le candele sono sporche l'accensione sarà difettosa: è quindi necessario mantenere la massima pulizia, da effettuarsi con uno spazzolino tenendo presente che la candela non deve subire urti violenti.
Se il vostro piano di cottura è dotato di bruciatori che dispongono di valvole di sicurezza che impediscono l'uscita del gas in caso di spegnimento accidentale dei bruciatori, procedere all'accensione nello stesso modo ma tenendo premuto il comando finché non avviene l'accensione e mantenendo la pressione per qualche secondo con la fiamma accesa. Se l'accensione non avviene ripetere l'operazione, stavolta tenendo premuto per circa 10 secondi.

Per spegnere, girare il comando verso destra fino alla posizione ●.

Il vostro moderno e funzionale piano di cottura dispone di manopole progressive che vi permettono di trovare la regolazione necessaria tra la massima e la minima.

A seconda dei modelli, il vostro piano di cottura può essere dotato di un bruciatore a triplice fiamma, molto pratico e comodo per cucinare con padelle grandi, Wok cinesi (per preparare qualsiasi tipo di piatto asiatico), ecc. L'uso dell'apparecchio a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. E' necessario garantire una buona ventilazione della cucina: tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa d'aspirazione). Un uso continuativo dell'apparecchio può richiedere una ventilazione supplementare, ad esempio aprendo una finestra (senza provocare correnti d'aria) o aumentando la potenza dell'eventuale ventilazione meccanica esistente.
Una fiamma color arancione è normale e si verifica quando c'è polvere nell'ambiente, si sono versati liquidi, ecc.

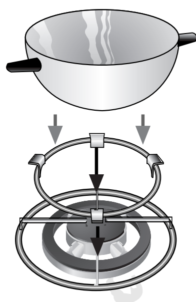
Diametro recipienti (cm) consigliati

A seconda del modello:

BRUCIATORE	MINIMO Ø RECIPIENTE	MASSIMO Ø RECIPIENTE
Triplice fiamma:	>22 cm	
Rapido:	22 cm	26 cm
Semi-rapido:	14 cm	20 cm
Ausiliario:	12 cm	14 cm

Griglie Suppletorie:

Fig. 2.



A seconda dei modelli, il piano di cottura può comprendere un supplemento costituito da una griglia, imprescindibile per il bruciatore a triplice fiamma per recipienti di diametro superiore a 26 cm, griglie per arrosti, tegami di terracotta e recipienti concavi di qualsiasi tipo (Wok cinesi, ecc.). Fig. 2. Se così non fosse, il servizio tecnico della marca dispone di questa griglia suppletoria con il codice 484128 // 363300.

Griglia per caffettiera: A seconda dei modelli, il piano di cottura può comprendere un supplemento costituito da una griglia per caffettiera, da utilizzare esclusivamente con il bruciatore ausiliario e con recipienti di diametro inferiore a 10 cm. Se così non fosse il servizio tecnico della marca dispone di queste griglie per caffettiera con il codice 184200.

Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità in caso di mancato utilizzo o utilizzo non corretto di queste griglie supplementari.

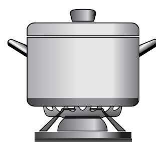
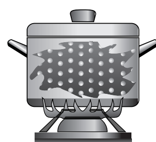
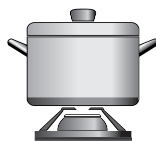
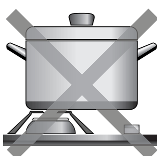
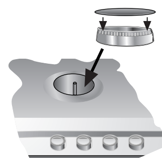
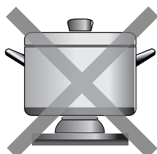
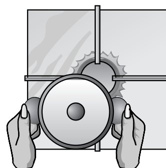
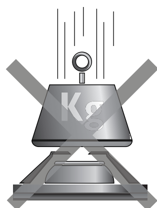
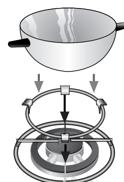
Consigli per la cottura

Questi consigli sono orientativi

	Molto forte Forte	Medio	Lento
Fiamma tripla	Bollire, cuocere, arrostire, rosolare, risotti, ciboasiatico (Work)	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, cibi cotti	
Rapido	Scaloppine, braciola, frittate, tritti.	Arrosto, besciamella, ragu	Cottura al vapore: Pesce, verdure.
Semirapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestre, pasta	Riscaldare e mantenere caldi i piatti cotti e preparare piatti delicati	
Ausiliare	Cuocere: stufati, arrosto al latte, caramello	Scongelare e cuocere adagio: legumi, frutta, prodotti congelati	Preparate, sciogliere: cioccolata, gelatina.

Avvertenze per l'uso
Cottura

Avvertenze per l'uso riguardantila cottura

NO		SI	
	Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare i lati del recipiente.	Usare sempre recipienti adatti ad ogni bruciatore, cosí si eviterá un consumo eccessivo di gas e di macchiare i recipienti.	
	Non cucinare senza coperchio o con lo stesso spostato, si spreca una parte dell' energia.	Mettere sempre il coperchio	
	Non usare recipienti con fondi irregolari, fanno aumentare il tempo di cottura e il consumo di energia	Usare soltanto pentole, padelle e tengami con un fondo piatto e spesso.	
	Non mettere il recipiente spostato rispetto al bruciatore, potrebbe capovolgersi.	Mettere il recipiente ben centrato sul bruciatore.	
	Non usare recipiente di diametro grande sui bruciatori situati vicino ai comandi, che una volta centrati sul bruciatore possano arrivare a toccarli ed avvicinarsi tanto da far aumentare la temperatura in quella zona e quindi provocare danni. Non mettere i recipienti direttamente sul bruciatore.	Mettere il recipiente sulla griglia. Verificare che le griglie e i coperchi dei bruciatori siano collocati correttamente prima di usarli.	
	Non usare pesi eccessivi, non colpire il piano di cottura con oggetti pesanti.	Maneggiare i recipienti con cautela sul piano di cottura.	
	Non usare due bruciatori o fonti di calore per un solo recipiente. Evitare l'uso di griglie per arrosti, tegami di terracotta,ecc... In modo prolungato alla massima potenza.	Usare un solo recipiente per ogni bruciatore. Usare la griglia suppletoria sul bruciatore a triplice fiamma.	

Norme di uso per il Vetro:

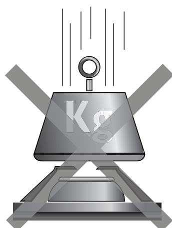
Pulizia e conservazione

NO

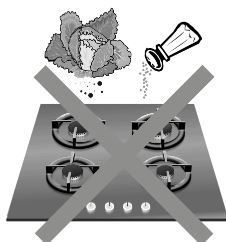


Non usare detersivi in polvere, spray per la pulizia dei forni n;e spugnette abrasive che possano graffiare il vetro.

Non usare mai oggetti a punta come pagliette metalliche o coltelli per togliere resti di alimenti induriti sulla superficie.
Non usare coltelli, raschietti o simili per pulire la giunzione del vetro con gli elementi decorativi dei bruciatori o con i profilati decorativi metallici.

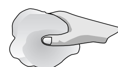


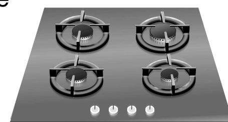
Non far scorrere i recipienti sul vetro, perché si può graffiare. Inoltre, evitare di far cadere sul vetro oggetti duri o appuntiti.
Noncolpire il piano di cottura su nessuno dei suoi spigoli.



I granelli di sabbia, ad esempio, provenienti dalla pulizia di ortaggi e verdure, possono graffiare la superficie del vetro.

SI



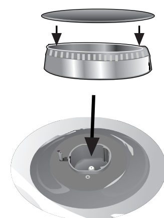


Per la conservazione del vetro usare una spugna insaponata, ma soltanto quando l' apparecchio è freddo.

Pulire la superficie dell' elemento riscaldatore una volta freddo ogni volta che viene usato, compresi i piccoli resti che si bruciano quando si accende di nuovo.
Per tenere puliti i bruciatori e le griglie à necessario pulirli periodicamente immergendoli in acquae sapone e strofinandoli con una spazzola non metallica allo scopo di liberare completamente i fori e le scanalature per avere una fiamma corretta. Asciugare i coperchi dei bruciatori e delle griglie tutte le volte che si bagnano.



Dopo la pulizia e l'asciugatura dei bruciatori, verificare che i coperchi siano collocati correttamente sul duffusore di fiamma del bruciatore.



A causa delle alte temperature a cui sono sottoposti il coperchio ad anello del bruciatore a triplice fiamma e le zone in acciaio inossidabile come anelli dei piani, contorno, bruciatori, ecc..., con il tempo si scoloriscono: è normale, puliteli dopo ogni uso con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.
Dopo aver lavato le griglie asciugatele completamente prima di usarle di nuovo per cucinare, la presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può causare eventuali punti di deterioramento nello smalto.
Fare attenzione ai tasselli delle griglie durante la pulizia, potrebbero allentarsi e graffiare il vetro con la griglia all'uso successivo.

Situazioni anomale

Non sempre è necessario chiamare il servizio di assistenza tecnica. In molti casi potete risolvere il problema da soli. La tabella seguente contiene alcuni consigli.
Nota importante:
Soltanto il personale autorizzato del nostro Ufficio Tecnico può effettuare lavori sul sistema funzionale del gas e su quello elettrico.

Che succede?	Probabile causa	Soluzione
...Se il funzionamiento elettrico generale à guasto?	- Fusibile difettoso - Probabilmente è scattato l’automatico o un differenziale dell’impianto.	- Controllare il fusibile nella scatola generale portafusibili e sostituirlo se èguasto. - Verificare nella scatola generale d’ingresso se è acattoto l’automatico o un differenzialle.
...Se l’accensione elettrica non funziona?	- Vi possono essere residui di cibo o di prodotti di pulizia tra la candela e i bruciatori. - I bruciatori sono bagnati. - I coperchi dei bruciatori sono atati collocati male.	- Lo spazio tra la candela e i bruciatori dev’essere pulito accuratamente. - Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori e le candelo -Verificare che i coperchi siano stati collocati correttamente.
... Se la fiamma dei bruciatori non è uniforme?	- Le varie parti del bruciatore sono state collocate in modo non corretto. - Le scanalature di uscita del gas dai bruciatori sono sporche.	- Situare correttamente i vari pezzi. - Pulire le scanalature di uscita del gas dai bruciatori.
... Se il flusso di gas non sembra normale, o se non esce gas?	- Il passaggio del gas è chiuso a causa di chiavi intermedie. - Se il gas proviene da una bombola, può darsi che questa sia vuota.	- Aprire le eventuali chiavi intermedie. - Sostituire la bombola con una piena.
... Se c’è odore di gas nel locale della cucina?	- C’è una manopola aperta. - Possibile fuga nell’attacco alla bombola.	- Procedere alla verifica. - Accertare che l’attacce sia corretto.
... Se non funzionano i dispositivi di sicurezza dei vari bruciatori?	-Il comando non è stato tenuto abbastanza premuto. - Le scanalature di uscita del gas dai bruciatori sono sporche.	- Dopo aver acceso il bruciatore tenere premuto il comando per qualche secondo in più. - Pulire le scanalature di uscita del gas dai bruciatori.

In caso di chiamata al nostro Ufficio Tecnico, si prega di indicare:

E - NR	FD

Queste indicazioni sono riportate sulla targa d'identificazione dell'apparecchio situata nella parte inferiore del piano di cottura.

Condizioni di garanzia

Le condizioni di garanzia applicabili a questo apparecchio sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato compiuto l'acquisto. Se lo desiderate, il venditore che vi ha venduto l'apparecchio sarà sempre a vostra disposizione per fornirVi tutti i dettagli necessari in merito. Per potersi avvalere della garanzia sarà comunque necessario presentare la ricevuta d'acquisto.
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

Estimado/a Cliente/a:

Le damos las gracias y le felicitamos por su elección.
Este práctico aparato, moderno y funcional, está fabricado con materiales de primera calidad, los cuales han sido sometidos a un estricto Control de Calidad, durante todo el proceso de fabricación y meticulosamente ensayados para que pueda satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción. Para su comodidad este libro de instrucciones esta repartido en dos apartados uno de Uso y otro de Instalación.
Le rogamos por tanto que **lea y respete estas sencillas instrucciones** para poder garantizar unos inmejorables resultados desde su primera utilización. Contiene **información importante,** no solo para el uso, sino también para su seguridad y mantenimiento.

Durante su transporte, nuestros productos necesitan de un embalaje protector eficaz. Respecto al mismo nos limitamos a lo absolutamente imprescindible, todo el embalaje es perfectamente reciclable. Usted, al igual que nosotros, puede contribuir en la conservación del entorno, depositelo en el contenedor más cercano a su domicilio dispuesto para este fin. El aceite desechado no debe tirarlo por el fregadero ya que origina un gran impacto medioambiental. Deposítelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o en su defecto deposítelo en su cubo de basura (acabará en un vertedero controlado, no siendo la mejor solución pero evitamos la contaminación de las aguas)
Sus hijos y usted mismo lo agradecerán. Antes de deshacerse de un aparato desechado, inutilícelo. Entréguelo seguidamente a un centro recolector de materias reciclables. Las señas de este centro más próximo le podrán ser indicadas por su Administración Local.

Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características de su aparato aparece el símbolo



; siga las siguientes instrucciones:

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

CONTENIDO

Advertencias de Seguridad

- **Lea atentamente este Manual** de uso para cocinar en este aparato de una manera efectiva y segura.
- Según la normativa vigente, la instalación y transformación de gas sólo puede ser realizada por un **técnico autorizado oficialmente.**
- Antes de instalar su nueva placa de cocción compruebe que las **medidas son las correctas.**
- Este aparato no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

- Las siguientes instrucciones solamente son válidas para los países cuyo símbolo aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.
- Es indispensable que el lugar donde esté instalado el aparato disponga de la **ventilación reglamentaria** en perfecto estado de uso. (Normas Básicas de Instalación de Gas en Edificios Habilitados BOE nº 281,24-11-93)
- No permita que el aparato sufra fuertes corrientes de aire, ya que podrían apagarse los quemadores.
- Este aparato sale de la fábrica ajustado al gas que indica la placa de características. Si fuera necesario un cambio llame a nuestro **servicio de asistencia técnica**.
- No manipule el aparato en su interior. En caso de ser necesario, llame a nuestro servicio de asistencia técnica.
- **Guarde** bien las instrucciones de uso y montaje, para poder entregarlas junto con el aparato, si el mismo cambia de dueño.
- No ponga en funcionamiento un **aparato dañado.**
- Las superficies de aparatos de calefacción y cocción se calientan durante el funcionamiento actúe con precaución. **Mantenga siempre alejado a los niños.**

- Utilice el aparato únicamente para la preparación de comidas, **nunca** como calefacción

- Grasas o aceites calentados excesivamente pueden inflamarse fácilmente. Por ello la preparación de comidas con grasas o aceites, como por ejemplo patatas fritas, deben ser vigiladas.

- No echar nunca agua si la grasa o aceite está ardiendo **¡PELIGRO!** de quemaduras, cubra el recipiente para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

- En caso de avería, corte la alimentación de gas y electricidad del aparato. Para su reparación llame a nuestro **servicio de asistencia técnica.**

- No coloque recipientes deformados que se muestren inestables sobre placas y quemadores, para evitar que se puedan volcar accidentalmente.

- Si un grifo se agarrota, no hay que forzarlo. Llame inmediatamente a **nuestro servicio técnico oficial**, para que proceda a su reparación o sustitución

- Durante la utilización de su encimera de gas evite las corrientes de aire y derramar líquidos fríos. Puesto que puede provocar la rotura de cristal.

- No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar la placa de cocción, ya que hay riesgo de electrocución.

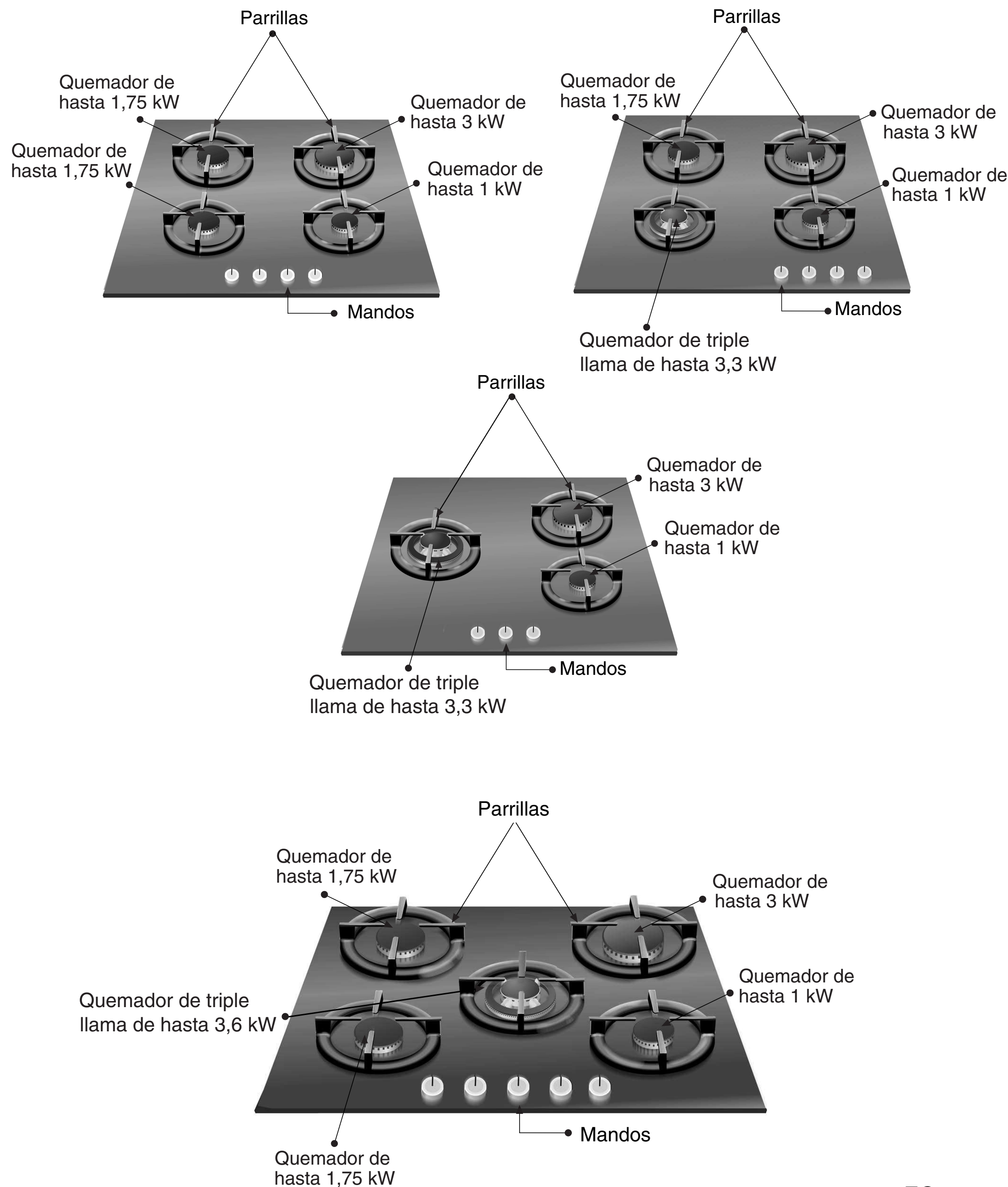
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

- Los gráficos representados en este libro de instrucciones son orientativos.

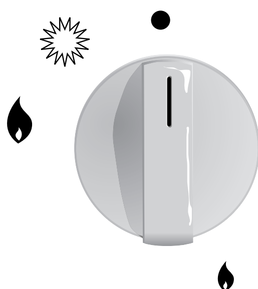
EN CASO DE NO OBSERVARSE LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD ANTERIORES, EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD.

Así se presenta su placa de cocción:



Quemadores de gas

Fig 1.



Cada mando de accionamiento,tiene señalado el quemador que controla. Fig. 1.
Para encender un quemador, presione el mando de quemador elegido y gírelo hacia la izquierda, hasta la posición de máximo, manteniéndolo en esta posición unos segundos hasta que se encienda, y a continuación suéltelo, regulando después la posición deseada.
Si no se produce el encendido repita la operación.
Si su placa de cocción no posee ningún tipo de encendido automático, acerque algún tipo de llama (mechero, cerillas, etc.) al quemador. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso, mantenga la máxima limpieza. Realizar ésta con un cepillo pequeño, teniendo en cuenta que la bujía no debe sufrir impactos violentos.
Si su encimera tiene quemadores que disponen de **válvulas de seguridad**, que impiden la salida de gas en caso de apagado accidental de los quemadores, proceda al encendido del mismo modo pero manteniendo el mando presionado hasta que se produzca el encendido y seguir presionando durante unos segundos con la llama ya encendida. Si no se produce el encendido repita la operación esta vez manteniendo apretado unos 10 segundos.

Para apagar, gire el mando hacia la derecha hasta la posición●. Al realizar esta operación funcionará de nuevo el sistema de encendido, esto es **totalmente normal.**

Su moderna y funcional placa de cocción, dispone de unos grifos progresivos que le permiten encontrar entre la llama máxima y la mínima la **regulación necesaria.**

Según modelo, su placa de cocción puede disponer de un quemador de **triple llama**, muy práctico y cómodo para cocinar con paelleras, Wok chino (toda clase de platos Asiáticos) etc.

El uso del aparato a gas produce calor y humedad en el local donde está instalado. Debe asegurarse una buena ventilación de la cocina: mantener abiertos los orificios de ventilación natural, o instalar un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora)
El uso continuado de su aparato puede requerir una ventilación adicional, por ejemplo abrir una ventana (sin provocar corrientes) o incrementar la potencia de la ventilación mecánica si existe.

Una llama de color naranja es normal y ocurre cuando hay polvo en el ambiente, se ha producido derrame de líquidos, etc.

Diámetro recipientes (cm) aconsejados

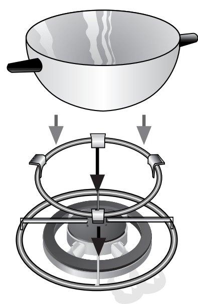
Según modelo:

QUEMADOR	MÍNIMO Ø RECIPIENTE	MÁXIMO Ø RECIPIENTE
Triple llama:	>22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	14 cm	20 cm
Auxiliar:	12 cm	14 cm

Parrillas Supletorias:

Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla imprescindible, en el quemador de triple llama para recipientes de diámetro mayor de 26 cm, planchas de asado, cazuelas de barro y en toda clase de recipientes cóncavos (Wok chino, etc…) fig. 2.
Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de esta parrilla supletoria con el código 484128 // 363300.

Fig. 2.



Parrilla cafetera: Según modelo, su placa de cocción puede incluir un suplemento de parrilla cafetera, exclusivamente para el quemador auxiliar con recipientes de diámetro menor de 10 cm. Si no fuese así el servicio técnico de la marca dispone de estas parrillas cafeteras con el código 184200.

El fabricante declina cualquier responsabilidad si no utiliza o utiliza incorrectamente estas parrillas adicionales.

Consejos de cocinado:

Estos consejos son orientativos

<table>
<tr><th></th><th>Muy fuerte</th><th>Fuerte</th><th>Medio</th><th>Lento</th></tr>
<tr><td>Triple llama</td><td colspan="2">Hervir, cocer, asar, dorar, paellas,comida asiática (Wok)</td><td colspan="2">Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados.</td></tr>
<tr><td>Rápido</td><td colspan="2">Escalope, bistec,tortilla, frituras.</td><td>Arroz, bechamel, ragout.</td><td>Coción Vapor: Pescado, verduras.</td></tr>
<tr><td>Semi-rápido</td><td colspan="2">Patatas vapor, verduras frescas, potajes, pastas.</td><td colspan="2">Recalentar y mantener platos cocinados y hacer guisos delicados.</td></tr>
<tr><td>Auxiliar</td><td colspan="2">Cocer: Guisos, arroz con leche, caramelo.</td><td>Descongelar y cocer despacio: Legumbres, frutas, productos congelados.</td><td>Hacer/fundir: Mantequilla, chocolate, gelatina</td></tr>
</table>

Advertencias de uso respecto del cocinado

NO



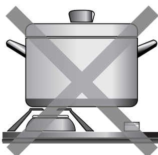
No utilice recipientes pequeños en quemadores grandes. La llama no debe tocar los laterales del recipiente.



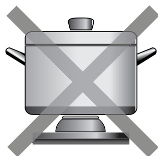
No cocine sin tapa o con ésta desplazada, se desperdicia parte de la energía.



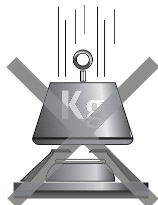
No utilice recipientes con fondos irregulares, alargan el tiempo de cocinado y aumentan el consumo de energía.



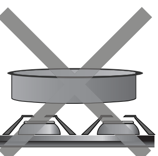
No coloque el recipiente desplazado sobre el quemador, podría volcar.



No utilice recipientes de gran diámetro en los quemadores cercanos a los mandos, que una vez centrados en el quemador puedan llegar a tocarlos y acercarse tanto que eleve la temperatura en esa zona y pueda causar daños.
No coloque los recipientes directamente sobre el quemador.



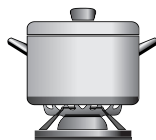
No utilice pesos excesivos no golpee la placa de cocción con objetos pesados.



No utilice dos quemadores o fuentes de calor para un solo recipiente.

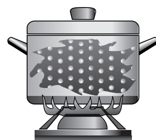
Evite la utilización de planchas de asado, cazuelas de barro, etc... Prolongadamente a máxima potencia.

SÍ

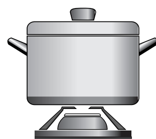


Utilice siempre **recipientes** apropiados a cada quemador, así evitará un consumo excesivo del gas y manchado de los recipientes.

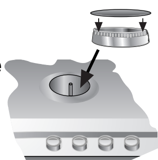
Ponga siempre la **tapa**



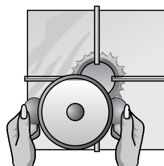
Utilice sólo ollas, sartenes y cazuelas con **fondo plano y grueso.**



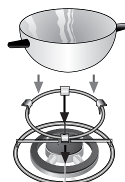
Coloque el recipiente bien **centrado** sobre el quemador.



Coloque el recipiente **sobre la parrilla.**
Asegúrese de que **las parrillas y tapas** de los quemadores estén bien colocados antes de su uso.



Maneje los recipientes con **cuidado** sobre la placa de cocción



Utilice un solo recipiente por quemador.
Utilice la parrilla supletoria en el quemador de triple llama.

Normas de uso para Cristal: Limpieza y conservación

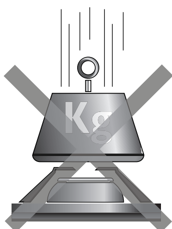
NO



No utilice detergentes en polvo, sprays para limpieza de hornos o esponjas abrasivas que puedan rayar el vidrio.

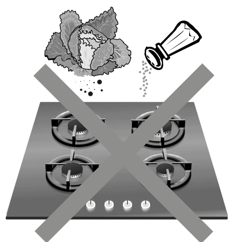
Nunca emplee objetos punzantes tales como estropajos metálicos o cuchillos para quitar restos de alimentos endurecidos sobre la superficie.

No utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión del cristal con los embellecedores de los quemadores o con los perfiles embellecedores metálicos.



No deslice sobre el vidrio los recipientes, ya que puede rayarlo. Asimismo, evite caídas de objetos duros o puntiagudos sobre el cristal.

No golpee la placa de cocción por ninguno de sus cantos.



Los granos de arena, por ejemplo procedentes de la limpieza de hortalizas y verduras, rayan la superficie del cristal.

SÍ

Para la conservación del vidrio emplee una esponja jabonosa, pero sólo cuando el aparato esté frío.

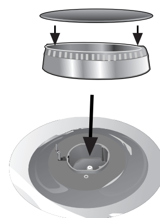


Limpie la superficie del elemento calefactor una vez frío cada vez que le utilice.

Incluso las pequeñas suciedades se queman al volverlo a conectar.



Para mantener limpios los quemadores y las parrillas deben limpiarse periódicamente sumergiéndolos en agua jabonosa y frotandolos con un cepillo no metálico con el fin de que agujeros y ranuras estén perfectamente libres para proporcionar una llama correcta. Seque las tapas de los quemadores y parrillas siempre que se hayan mojado.



Después de la limpieza y secado de quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor de llama del quemador.

Debido a las altas temperaturas que debe soportar la tapa de aro de su quemador de triple llama y las zonas de acero inoxidable como: aros de las placas, contorno, quemadores, etc., con el tiempo llegan a decolorarse es Normal, límpielas después de cada uso y con un producto apropiado para acero inoxidable.

Despues de lavar las parrillas séquelas completamente antes de volver a cocinar con ellas, la presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede ocasionar eventuales puntos de deterioro del esmalte.

Tenga cuidado con los tacos de las parrillas cuando las limpie, estos podrían soltarse y rayar el cristal con la parrilla en su próxima utilización.

Situaciones anómalas

No siempre hay que llamar al servicio de asistencia técnica. En muchos casos, Ud. mismo puede remediarlo. La siguiente tabla contiene algunos consejos.
Nota importante:
Sólo el personal autorizado de nuestro Servicio Técnico puede efectuar trabajos en el sistema funcional gas y eléctrico.

¿Qué pasa?	Causa probable	Remedio
...si el funcionamiento eléctrico general está averiado?	-Fusible defectuoso -El automático o un diferencial de instalación ha podido dispararse.	-Controlar el fusible en la caja general de fusibles y cambiarlo si está averiando -Comprobar en la caja general de entrada si se ha disparado el automático o un diferencial.
...si el encendido eléctrico no funciona?	-Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre la bujía y los quemadores. -Los quemadores están mojados -Las tapas del quemador están mal colocadas.	-El espacio entre bujía y quemadores debe ser cuidadosamente limpiado. -Secar cuidadosamente las tapas de quemador y bujías. -Compruebe que las tapas han sido bien colocadas.
...si la llama de los quemadores no es uniforme?	-Las diferentes partes del quemador han sido colocadas incorrectamente. -Las ranuras de salida de gas de los quemadores están sucias	-Situe correctamente las diferentes piezas -Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.
...si el flujo de gas no parece normal, o no sale gas?	-Esté cerrado el paso de gas debido a llaves intermedias. -Si el gas proviene de una bombona, ésta puede estar vacía.	- Abrir las posibles llaves intermedias. -Cambie la bombona por una llena.
...si hay olor a gas en el recinto de la cocina?	-Algún grifo está abierto. -Posible fuga en el acoplamiento a la bombona.	-Proceda a comprobarlo. -Cerciórese que el acoplamiento está correcto.
...si no funciona las seguridades de los diferentes quemadores?	-No ha mantenido suficientemente presionado el mando -Están sucias las ranuras de salida de gas de los quemadores.	-Una vez encendido el quemador mantenga el mando presionado unos segundos más. -Limpie las ranuras de salida de gas de los quemadores.

En caso de llamar a nuestro Servicio Técnico, sirvase indicar:

E - NR	FD

Estas indicaciones figuran en la placa de características de su aparato. Situada en la parte inferior de su placa de cocción.

Condiciones de garantía

Las condiciones de garantía aplicables a este aparato son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país dónde se haya efectuado la compra. Si se desea, el vendedor al que se la haya comprado el aparato estará en todo momento dispuesto a facilitar detalles al respecto. En cualquier caso, para hacer uso de la garantía habrá que presentar el comprobante de compra.
Reservado el derecho de modificaciones.

Caro/a Cliente/a:

Queremos agradecer e dar-lhe os parabéns pela sua escolha. Este prático aparelho, moderno e funcional, está fabricado com materiais de primeira qualidade, que foram submetidos a um severo Controlo de Qualidade durante todo o processo de fabrico, e meticulosamente ensaiados, a fim de poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura. Para a sua comodidade, este livro de instruções está dividido em dois capítulos, um de Uso e outro de Instalação. Pedimos-lhe portanto que **leia e respeite estas simples instruções,** a fim de poder garantir uns resultados insuperáveis já desde a sua primeira utilização. Contém **informação importante**, não só para o seu uso, mas também para a sua segurança e manutenção.

Durante o seu transporte, os nossos produtos necessitam de uma embalagem protectora eficaz. A este respeito, limitamo-nos ao mínimo imprescindível e toda a embalagem é completamente reciclável. Você, tal como nós também, pode contribuir para a conservação do ambiente, depositando-a no contentor de reciclagem adequado mais perto de sua casa.
Não deve deitar o óleo usado pelo lava-loiças, porque este tem um grande impacto negativo no ambiente. Meta-o num recipiente fechado e entregue-o num ponto de recolha ou, se este não existir, no seu caixote do lixo (deste modo, acabará numa lixeira controlada, o que, apesar de não ser a melhor solução, evitará a poluição das águas). Os seus filhos e você irão agradecer este gesto.
Antes de deitar fora um aparelho velho, inutilize-o. De seguida, entregue-o a um centro de recolha de materiais recicláveis.
A sua Câmara Municipal poderá dar-lhe informação sobre a localização de um centro destas características.

Embalagem e aparelho antigo

Se o símbolo aparece na placa de características do seu aparelho, siga as seguintes instruções:

Eliminação ecológica

Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE rlativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

CONTENTS

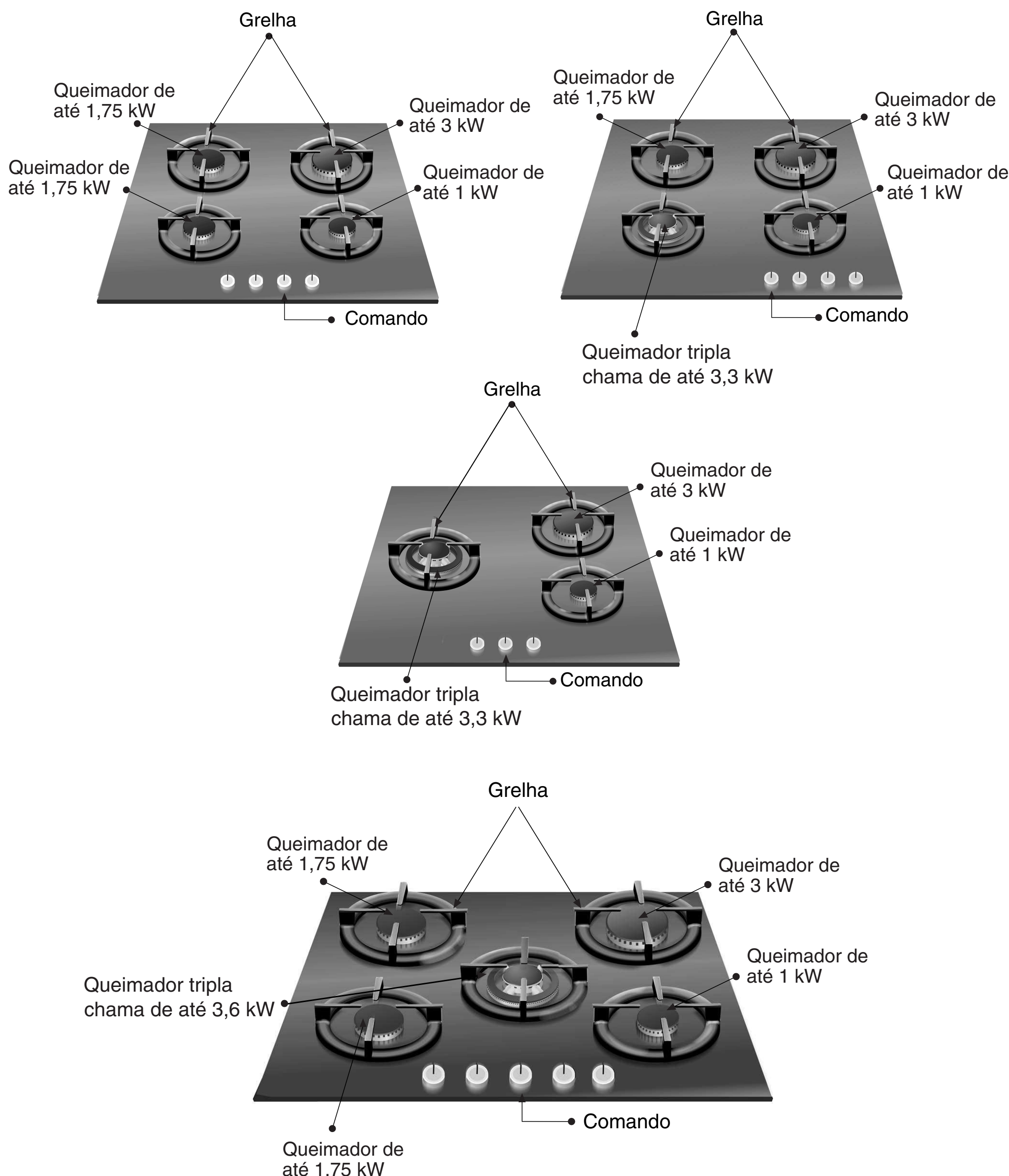
Avisos de segurança

- **Leia atentamente este Manual** de uso para cozinhar neste aparelho de um modo eficaz e seguro.
- De acordo com a normativa vigente, a instalação e transformação de gás pode ser apenas realizada por um **técnico autorizado oficialmente.**
- Antes de instalar a sua nova placa de cozedura, verifique que as **medidas estão correctas.**
- As seguintes instruções são válidas somente para os países cujo símbolo aparece no aparelho; é necessário recorrer às instruções técnicas para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.
- É indispensável que o lugar onde está instalado o aparelho disponha do **arejamento regulamentar** em perfeito estado de uso.
- Não permita que o aparelho esteja exposto a fortes correntes de ar, porque os queimadores poderiam apagar-se.
- Este aparelho sai da fábrica regulado para o gás que se indica na placa de características. Se for necessário efectuar uma mudança do tipo de gás, avise o nosso **serviço de assistência técnica.**
- Não manipule o interior do aparelho. Se for necessário, avise o nosso **serviço de assistência técnica.**
- **Guarde** bem as instruções de uso e montagem, a fim de poder entregá-las em conjunto com o aparelho, no caso de ele mudar de dono.
- Não ponha em serviço um **aparelho danificado.**
- As superfícies dos aparelhos de aquecimento e cozedura aquecem durante o funcionamento. Por isso, aja com precaução. **Mantenha as crianças sempre afastadas destes aparelhos.**

- ❑ Use o aparelho unicamente para a preparação de comida, nunca como aquecimento.
- ❑ As gorduras ou os óleos excessivamente quentes podem inflamar-se com facilidade. Por isso, a preparação de comida com gorduras ou óleos, como por exemplo, as batatas fritas, deve ser sempre vigiada.
- ❑ Nunca deite água, se a gordura ou o óleo estiverem a arder. **PERIGO DE QUEIMADURAS!** Tape o recipiente para sufocar o fogo e desligue a zona de cozedura.
- ❑ Em caso de avaria, corte a alimentação de gás e de electricidade do aparelho. Para a sua reparação, avise o nosso **serviço de assistência técnica.**
- ❑ Não coloque recipientes deformados que tenham um comportamento instável sobre as placas e os queimadores, a fim de evitar que possam virar-se de forma acidental.
- ❑ Se uma torneira ficar presa ou engatada, não a force. **Avise imediatamente o serviço técnico oficial**, para que procedam à sua reparação ou substituição.
- ❑ Não use máquinas que limpam a vapor na placa de cozedura há risco de choque eléctrico.
- ❑ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou que não possuam experiência ou conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho disponibilizadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- ❑ Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- ❑ Os gráficos representados neste livro de instruções sã orientativos.

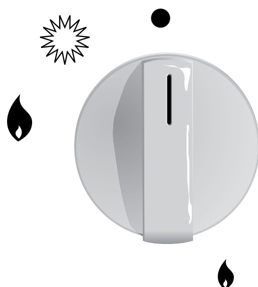
SE AS DISPOSIÇÕES EM QUESTÃO NÃO FOREM CUMPRIDAS, O FABRICANTE REJEITA TODO O TIPO DE RESPONSABILIDADE.

Assim apresenta-se a placa de cozedura



Queimadores de gás

Fig. 1.



Cada comando de accionamento tem assinalado o queimador que controla. Fig. 1

Para acender um queimador, pressionar o botão do queimador escolhido e girá-lo para a esquerda, até à posição de máximo. Manter esta posição durante uns segundos até que o queimador se acenda e, de seguida, soltar o botão, regulando-o depois na posição desejada.
Se o queimador não se acender, repita a operação.
Se a sua placa de cozedura não possuir nenhum tipo de ignição automática, aproxime algum tipo de chama (isqueiro, fósforos, etc.) ao queimador.
Se as velas estiverem sujas, a ignição será defeituosa; mantenha a máxima limpeza. Efectue este trabalho com uma escova pequena, tendo em conta que a vela não deve sofrer impactos violentos.
Se o seu fogão tiver queimadores que dispõem **de válvulas de segurança**, que impedem a saída de gás no caso dos queimadores se apagarem de forma acidental, proceda à ignição do mesmo modo, mas mantendo o comando premido até a ignição ter lugar, e continue a premir durante alguns segundos com a chama já acesa. Se a ignição não se produzir, repita a operação, mas desta vez mantenha o comando premido durante 10 segundos, aproximadamente.

Para apagar, vire o comando para o lado direito até à posição●. Ao realizar esta operação funcionará de novo o sistema de ignição, isto é **totalmente normal.**

A sua moderna e funcional placa de cozedura, dispõe de uns comandos progressivos que lhe permitem encontrar entre a chama máxima e a mínima, a **regulação necessária.**

Consoante o modelo, a sua placa de cozedura pode dispor de um queimador de **chama tripla**, muito prático e cómodo para cozinhar com frigideiras grandes (tipo "paelha"), com um Wok chinês (todos os tipos de pratos asiáticos), etc.

O uso do aparelho a gás produz calor e humidade no lugar onde está instalado. Deve certificar um bom arejamento da cozinha: mantenha abertos os orifícios de arejamento natural, ou instale um dispositivo de arejamento mecânico (extractor de fumos).

O uso contínuo do seu aparelho pode exigir um arejamento adicional, como por exemplo a abertura de uma janela (sem provocar correntes de ar), ou o aumento da potência do arejamento mecânico, se existir.

A produção de uma chama de cor laranja é normal, ocorrendo sempre que há pó no meio ambiente, quando há um derrame de líquidos, etc.

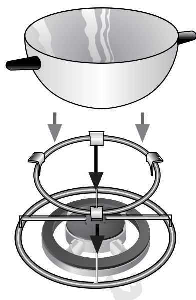
Diâmetro dos recipientes (cm) aconselhados

Consoante o modelo:

QUEIMADOR	MÍNIMOØRECIPIENTE	MÁXIMOØRECIPIENTE
Chama tripla:	>22 cm	
Rápido:	22 cm	26 cm
Semi-rápido:	14 cm	20 cm
Auxiliar:	12 cm	14 cm

Grelha auxiliar:

Fig 2.



Dependendo do modelo, a sua placa de cozedura pode incluir um suplemento de grelha **imprescindível, no queimador de chama tripla** para recipientes com um diâmetro maior de 26 cm, grelhas para assar, caçarolas de barro e em todo o tipo de recipientes côncavos (Wok chinês, etc.) (fig 2.)
Em caso contrário, o serviço técnico da marca dispõe desta grelha suplementar, com o código 484128 // 363300.

Grelha para cafeteira: Dependendo do modelo, a sua placa de cozedura pode incluir um suplemento de grelha para cafeteira, **exclusivamente** para o queimador auxiliar, a ser usado com recipientes que tenham um diâmetro inferior a 10 cm. Em caso contrário, o serviço técnico da marca dispõe destas grelhas para cafeteira, com o código 184200.
O fabricante declina qualquer responsabilidade derivada da não utilização ou da utilização incorrecta destas grelhas adicionais.

Conselhos para cozinhar:

Estes conselhos são orientativos.

	Muito forte	Forte	Médio	Lento
Chama tripla	Ferver, Cozer, Assar, Dourar, Paelhas, Comida Asiática (Wok)		Tornar a aquecer e manter quentes: pratos preparados, pratos cozinhados.	
Rápido	Escalopes, Bifes, Omeletes, Fritos		Arroz, molho branco, carne guisada	Cozedura ao vapor: peixe verduras.
Semi-rápido	Batatas ao vapor, verduras frescas, sopas, massas.		Tornar a aquecer e manter: pratos cozihados e fazer estofados delicados.	
Auxiliar	Cozer: guisados, arroz doce, caramelo.		Descongelar e cozer lentamente: leguminosas, frutas, productos congelados	Fazer/fundir: Manteiga, chocolate, gelatina.

Normas de uso en cristal: Cozinhado

NÃO



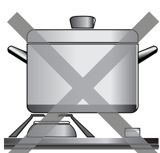
Não use recipientes pequenos em queimadores grandes.
A chama não deve tocar os laterais do recipiente.



Não cozinhe sem tampa ou com esta deslocada, desperdiça-se parte da energia.



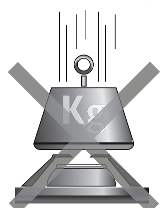
Não use recipientes com fundos irregulares; prolongam o tempo de cozinhado e aumentam o consumo de energia.



Não coloque o recipiente deslocado sobre o queimador, porque poderia virar-se.



Não use recipientes de grande diâmetro nos queimadores situados perto dos comandos e que, depois de centrados no queimador, possam chegar a tocá-lo ou aproximar-se tanto que elevem a temperatura nessa zona e possam causar danos.



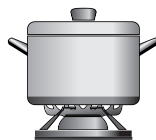
Não use pesos excessivos nem dê pancadas na placa de cozedura com objectos pesados.



Não utilice os queimadores ou fontes de calor para somente um recipiente.

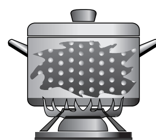
Evite a utição de pranchas de assado, caçarota de barro etc... prolongadamente a máxima potência

SÍM

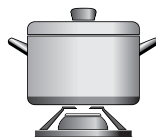


Use sempre recipientes apropriados para cada queimador; deste modo, evitará um consumo excessivo de gás e sujar os recipientes.

Ponha sempre **atampa.**

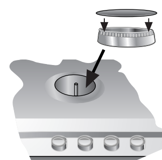


Use somente tachos, frigideiras e caçarolas de f**undo plano e grosso.**

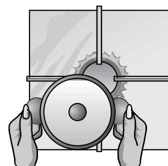


Coloque o recipiente bem **centrado** sobre o queimador.

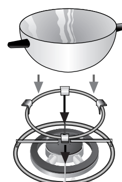
Coloque o recipiente **sobre a grelha.**



Asegure que as grehas e tampas dos queimadores están bem colocadas antes do seu uso



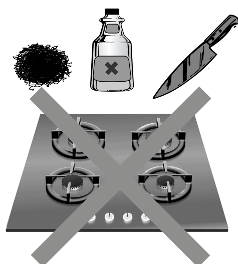
Maneje os recipientes com **cuidado** sobre a placa de cozedura.



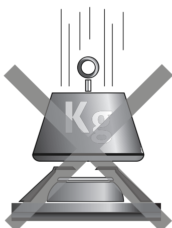
Utilize a greha suplente no queimador de triple llama

Normas de uso para cristal: Limpeza e conservação:

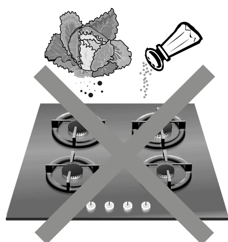
NO



Não utilize detergentes em pó, sprays para limpar fornos nem esponjas abrasivas que possam riscar o vidro.



Nunca use objetos pontiagudos como esfregões metálicos ou facas para tirar restos de comida endurecida sobre a superfície



Os grãos de areia, por exemplo procedente da limpieza de hortaliças e verduras, tambem riscam a superfície do vidro.

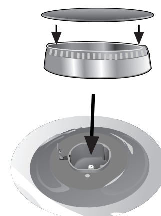
SÍ



Para a conservação do vidro use uma esponja com água e sobão, mas só quando o aparelho estiver bem frio. Limpe a superficie do elemento aquecedor, quando tiver arrefecido, cada vez que outilize. Inclusive as pequenas sujidades queimam-se avando se torna a ligar.



Para manter os queimadores e as grelhas limpos, estes devem ser limpos cada certo tempo submergindo-os em água com sabão e esfregando-os com uma escova não metálica, a fim dos orifícios e das ranhuras ficarem completamente livres e proporcionarem uma chama correcta. Seque as tampas dos queimadores sempre que elas se tenham molhado.



Depois da limpeza e da secagem dos queimadores, **certifique** que as tampas estão bem colocadas sobre o difusor da chama do queimador.

Por causa das altas temperaturas que devem aguentar a tampa do aro do seu queimador de champa tripla, assim como as zonas de aço inoxidável como: aros das placas, o contorno dos queimadores etc.. com a tempo e las chagam a perder a cor frata-se deuma coisa NORMAL, lime-as depois de cada uso um producto própio para aço inoxidavel. Depois de limpar as grelhas, seque-as completamente antes de tornar a cozinhar com elas. A presença de gotas de água ou zonas húmidas durante o começo da cozedura pode provocar eventuais pontos de deterioração do esmalte.
Se as grelhas da sua placa de cozedura dispuserem de umas buchas de borracha, tenha cuidado quando as limpar, porque poderiam soltar-se e deixar a grelha desprotegida, o que por sua vez poderia dar azo a riscos na placa de cozedura.
Tenha cuidado com as buchas das grelhas quando as limpa, porque poderiam soltar-se e riscar a cristal.

Situações anómalas

Nem sempre é necessário avisar o serviço de assistência técnica. Em muitos casos, você próprio pode resolver o problema. A seguinte tabela contém alguns conselhos.
Nota importante:
Só o pessoal autorizado do nosso Serviço Técnico pode efectuar trabalhos no sistema de funcionamento do gás e eléctrico.

O que acontece...	Causa provável	Solução
..se o funcionamento eléctrico geral está avariado?	- Fusível defeituoso. - O disjuntor ou um diferencial da instalação pode ter saltado.	- Controle o fusível na caixa geral dos fusíveis e substitua-o se estiver avariado. - Verifique na caixa geral de entrada se saltou o disjuntor ou um dos diferenciais.
...se a ignição eléctrica não funciona?	- Pode haver resíduos de alimentos ou de limpeza entre a vela e os queimadores. - Os queimadores estão molhados. - As tampas do queimador estão mal colocadas.	- O espaço entre a vela e os queimadores deve ser limpo com muito cuidado - Seque cuidadosamente as tampas do queimador e as velas. - Verifique que as tampas foram bem colocadas.
...se a chama dos queimadores não for uniforme?	- As diversas partes do queimador foram mal colocadas. - As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.	- Coloque as várias peças diferentes na ordem correcta. - Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.
...se o fluxo de gás não parece normal, ou não sair gás?	- A passagem de gás está fechada por causa de torneiras intermédias. - Se o gás for proveniente de uma bilha, é possível que esta esteja vazia.	- Abra as eventuais torneiras intermédias. - Substitua a bilha por outra cheia.
...se houver cheiro a gás no recinto da cozinha?	- Alguma torneira está aberta. - Possível fuga no acoplamento à bilha.	- Proceda à sua verificação. - Certifique que o acoplamento está em boas condições.
... se não funcionam as seguranças dos diferentes queimadores?	- Não se manteve o comando suficientemente premido. - As ranhuras de saída do gás dos queimadores estão sujas.	- Depois do queimador estar aceso, mantenha o comando premido durante alguns segundos mais. - Limpe as ranhuras de saída do gás dos queimadores.

Se telefonar para o nosso Serviço Técnico, pedimos o favor de indicar:

E - NR	FD

Estas indicações encontram-se na placa de características do seu aparelho, situada na parte inferior da sua placa de cozedura.

Condições de garantia

As condições de garantia aplicáveis a este aparelho são as estabelecidas pela representação da nossa empresa no país onde tenha sido efectuada a compra. Se quiser, o vendedor ao qual se tenha comprado o aparelho estará disposto a dar-lhe em qualquer momento mais pormenores a este respeito. Em qualquer caso, para ter direito à garantia, será necessário apresentar o talão de compra.
Reservado o direito de efectuar modificações.

Geachte gebruiker

Wij danken u voor uw keuze voor dit apparaat. Dit praktische, moderne en functionele apparaat is vervaardigd uit materialen van hoge kwaliteit, die gedurende het hele proces zijn onderworpen aan een strenge controle en die nauwkeurig getest zijn, zodat het apparaat aan al uw eisen voor koken voldoet. Voor meer gemak bestaat deze gebruiksaanwijzing uit twee onderdelen: Gebruik en Installatie.
Wij verzoeken u derhalve om deze **eenvoudige aanwijzingen door te lezen en op te volgen,** zodat u vanaf het eerste gebruik verzekerd bent van een optimaal resultaat. U vindt er **belangrijke informatie**, niet alleen wat betreft gebruik, maar ook over veiligheid en onderhoud. Om onze producten te vervoeren zijn er beschermende verpakkingen nodig. Wij beperken de verpakkingen tot het hoogst noodzakelijke en alle materialen zijn hergebruikbaar. U kunt, net als wij, meewerken aan het behoud van het milieu, door de materialen in de dichtstbijzijnde daarvoor bestemde container te gooien. Gebruikte olie dient niet door de gootsteen te worden gespoeld, aangezien dat belastend is voor het milieu. Giet het in een afsluitbare bak en lever het in bij een inzamelpunt of gooi het, indien dat niet mogelijk is, in uw vuilnisemmer (het komt dan uiteindelijk op een stortplaats terecht en, hoewel dit niet de beste oplossing is, wordt op deze manier vervuiling van het water tegengegaan). Alvorens een oud apparaat af te danken, dient u het onbruikbaar te maken. Lever het daarna in bij een inzamelpunt voor gescheiden afval. Uw gemeente kan u informeren waar zich het dichtstbijzijnde inzamelpunt bevindt.

De verpakking en uw oude apparaat

Als op het typeplaatje van uw apparaat het symbool



staat; volg dan de volgende aanwijzingen op:

Milieuvriendelijk afvoeren

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektriscche en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader ann voor de in de EU geldige terugneming en verwerking von oude.

INHOUD

Waarschuwingen omtrent veiligheid

- **Lees deze handleiding aandachtig** door zodat u het apparaat op een goede en veilige manier kunt gebruiken.
- Volgens de geldende veiligheidsnormen, mag de installatie en omvorming voor ander gassoorten alleen worden uitgevoerd door **officieel erkend personeel.**
- Controleer, alvorens uw nieuwe kookplaat te installeren, **of de afmetingen juist zijn.**
- Dit apparaat mag niet worden aangesloten op een inrichting voor de afvoer van de verbrandingsproducten.
- Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.
- De volgende aanwijzingen gelden alleen voor landen waarvan het symbool op het apparaat is aangegeven. Voor het aanpassen aan de landelijke gebruiksvoorwaarden dienen de technische aanwijzingen te worden opgevolgd.
- Op de plaats waar het apparaat komt te staan, moet een perfect werkende **reglementaire ventilatie-inrichting** aanwezig zijn. (Basisregels voor Installatie van Gas in Gebouwen BOE nr.281,24-11-93)
- Zorg ervoor dat het apparaat niet blootstaat aan luchtstromen: de gaspitten zouden anders kunnen doven.
- Dit apparaat is, als het van de fabriek komt, afgesteld op de manier die op het typeplaatje is weergegeven. Indien wijzigingen nodig zijn, dient u contact op te nemen met onze **klantenservice.**
- Sleutel niet aan de binnenkant van het apparaat.Neem zonodig contact op met de klantenservice.
- **Bewaar** de gebruiks- en installatievoorschriften, zodat u ze aan een eventuele volgende eigenaar kunt geven.
- **Zet het apparaat niet aan indien het beschadigd is.**

- Oppervlaktes van kachels of kooktoestellen worden warm als ze aanstaan. **Wees daarom voorzichtig en zorg ervoor dat kinderen niet in de buurt komen.**

- Gebruik het apparaat alleen voor het bereiden van voedsel en **nooit** als kachel.

- Vetten of oliën die oververhit zijn, zijn gemakkelijk ontvlambaar. U dient derhalve altijd voorzichtig te werk te gaan bij de bereiding van voedsel met vet of olie, zoals patat.

- Probeer brandend vet of olie nooit met water te blussen. **GEVAARLIJK!** Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

- Bij storingen dient u de gastoevoer te sluiten en de elektriciteit uit te schakelen. Bel in dat geval meteen onze **bevoegde klantenservice**, die het euvel kan verhelpen.

- Zet geen vervormde of instabiele pannen op de platen en gaspitten; deze kunnen omvallen

- Indien een kraan vast zit, dient u deze niet te forceren. Neem direct contact op met onze klantendienst, die de kraan kan repareren of vervangen.

- Tijdens het gebruik van uw kookplaat dient u te voorkomen dat luchtstromen of koude vloeistoffen in contact komen met het glas. Het glas kan hierdoor namelijk breken.

- Gebruik geen stoomreinigers om de kookplaat te reinigen, aangezien er risico op elektrocutie bestaat.

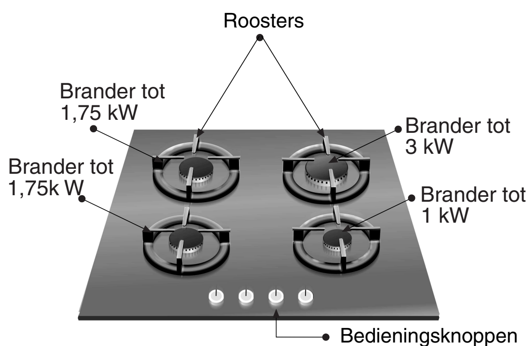
- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) waarvan de fysieke, sensoriële of mentale capaciteiten beperkt zijn of die onvoldoende ervaring of kennis hebben, behalve wanneer deze toezicht of instructies zouden hebben gehad inzake het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

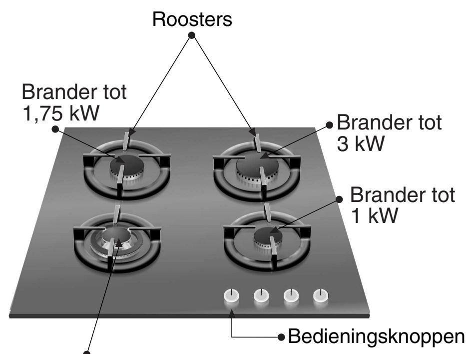
- Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

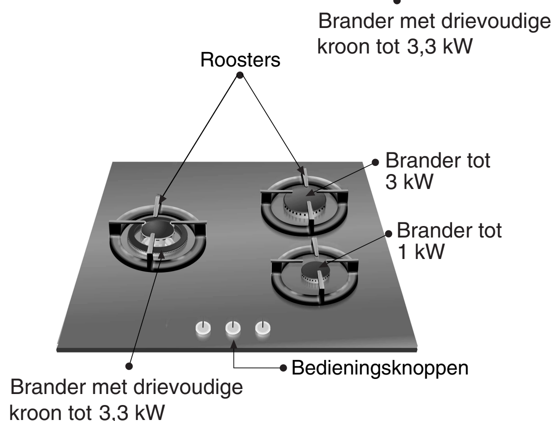
- De grafieken die in die boek staan afgebeeld, zijn slechts ter oriëntatie.

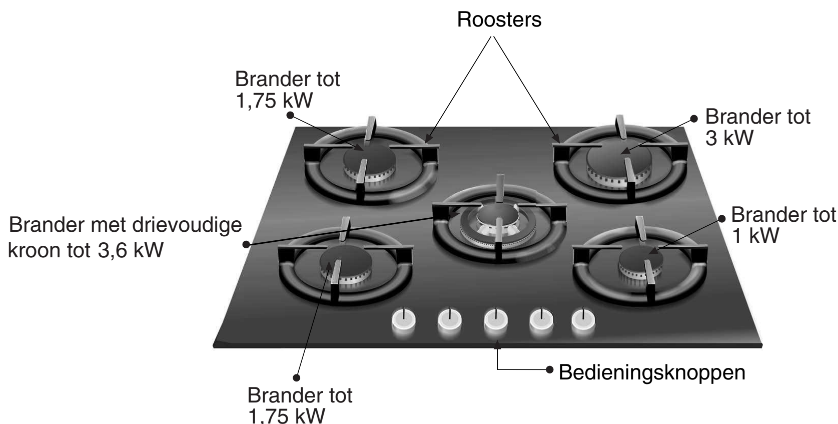
INDIEN DE BETREFFENDE BEPALINGEN NIET IN ACHT GENOMEN WORDEN, WIJST DE FABRIKANT ELKE VERANTWOORDELIJKHEID AF.

Onderdelen van de kookplaat



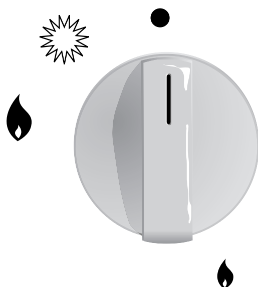






Gaspitten

Afb. 1.



Op elke bedieningsknop staat de gaspit aangeduid die hij bedient. Afb. 1.
Om een brander in te schakelen, drukken op de knop van de gekozen brander en deze naar links draaien, tot de maximumstand, en enkele seconden in deze stand houden tot de brander aangaat en deze loslaten, vervolgens in de gewenste positie afstellen.
Houd enkele seconden vast, totdat de gaspit aangaat. Laat de knop daarna weer los en zet hem in de gewenste stand. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan opnieuw. Indien uw kookplaat niet is voorzien van automatische ontsteking, dan dient de pit handmatig te worden aangestoken (met een aansteker, lucifers, etc.). Als de ontstekingsbougies niet schoon zijn, brandt de gaspit niet goed. Zorg er dus voor dat deze schoon zijn. Maak de bougies voorzichtig schoon met bijvoorbeeld een kleine borstel.
Bij kookplaten die voorzien zijn van gaspitten met **veiligheidskleppen,** die ervoor zorgen dat de gastoevoer stopt als de pit per ongeluk uitgaat, gebeurt het aansteken op dezelfde manier, maar moet de knop nadat de pit is aangegaan nog enkele seconden worden vastgehouden. Mocht de gaspit niet aangaan, verricht de handeling dan nogmaals en houd de knop deze keer ongeveer 10 seconden vast.

De gaspit gaat uit door de bedieningsknop naar rechts tot stand ● te draaien.

Deze moderne en functionele kookplaat is uitgerust met afstelbare kranen, waarmee de grootte van de vlam **nauwkeurig kan worden afgesteld.**

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat voorzien zijn van een **drievoudige vlam**, die zeer praktisch is bij het koken met een paella-pan, wok (voor Aziatische gerechten) etc.. Bij gebruik van kookplaten met gas ontstaat warmte en vochtigheid. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is: houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of zorg voor mechanische ventilatie (afzuigkap). Bij langdurig gebruik van het apparaat kan extra ventilatie nodig zijn: zet dan bijvoorbeeld het raam open (zorg ervoor dat het niet tocht) of zet de afzuigkap op een hogere stand.
Een oranjekleurige vlam is normaal en kan voorkomen wanneer er stof in de lucht aanwezig is, vloeistof gemorst is, enz.

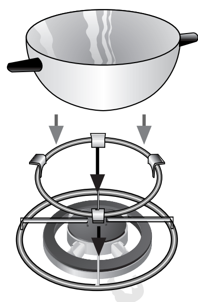
Geadviseerde diameter van de pan (cm)

Afhankelijk van het model:

GASPIT	MINIMALE Ø PAN	MAXIMALE Ø PAN
Drievoudige kroon:	>22 cm	
Snel:	22 cm	26 cm
Half snel:	14 cm	20 cm
Auxiliair:	12 cm	14 cm

Extra roosters:

Afb. 2.



Afhankelijk van het model, kan er bij uw kookplaat een extra rooster zijn geleverd voor de gaspit met drievoudige kroon bedoeld voor pannen met een diameter van meer dan 26 cm, grilplaten, aardewerken en alle soorten holronde pannen (Chinese wok, etc…) Afb. 2. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 484128 // 363300.

Rooster voor koffiepot: Afhankelijk van het model kan er bij uw kookplaat een rooster voor koffiepotten zijn geleverd. Deze is uitsluitend bestemd voor de auxiliair, voor potten met een doorsnede van minder dan 10 cm. Indien dit niet het geval is, is dit rooster bij de klantendienst van het merk verkrijgbaar onder codenummer 184200.

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijkheid voor schade die veroorzaakt is door oneigen gebruik van deze roosters of door het niet gebruiken ervan.

Kookadviezen

Deze adviezen zijn slechts ter oriëntatie

	Zeer hoog - Hoog	Gemiddeld	Laag
Drievoudige vlam	Aan de kook brengen, braden, aanbakken, paella, Aziatische gerechten (Wok)	Opwarmen en warm houden van bereid voedsel, en kant-en-klare maaltijden.	
Snel	Schnitzel, biefstuk, omelet, gefrituurde gerechten	Rijst, béchamelsaus, ragout	Stomen: Vis, groente
Half snel	Gestoomde aardappelen, verse groente, stoofschotels, pasta	Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en verfijnde schotels.	
Auxiliair	Koken: stoofschotels, rijstepap, caramel.	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, fruit, diepvriesproducten	Smelten: boter, chocolade, gelatine.

Waarschuwingen voor het gebruik

Koken

Waarschuwingen voor koken

NIET DOEN	WEL DOEN



Gebruik geen kleine pannen op grote gaspitten. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.

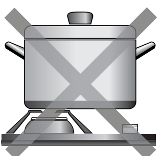


Zorg er bij het koken voor dat de deksel correct op de pan zit. Zo wordt er geen energi verspild.

Gebruik geen pannen met onregelmatige onderkant. De kooktijd wordt hierdoor verlengd en u verspilt energi.



Plaats de pan niet scheef op de gaspit, de pan kan omvallen.

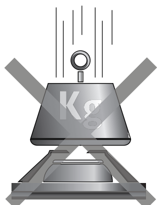


Gebruik geen grote pannen op de gaspitten die zich dicht bij de draaiknoppen bevinden. Als deze midden op de pit staan zouden ze in aanraking kunnen komen met de knoppen, waardoor er door de warmte schade kan ontstaan.

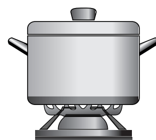


Zet de pannen miet direct op de branders.

Zorg ervoor dat de pan niet te zwaar is en zet zware voorwerpen niet hard op de kookplaat neer.

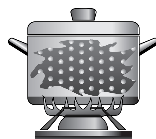


Gebruik geen twee gaspitten of warmtebronnen voor één pan.
Zet grilplaten, aardewerken potten, etc... niet te lang op de hoogste stand.



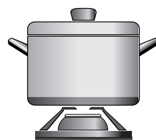
Gebruik altijd **pannen** die die geschikt zijn voor de brander. Op deze manier bespaart u gas en komen er geen brandplekken op de pannen.

Doe altijd een **deksel** op de pan.

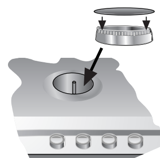


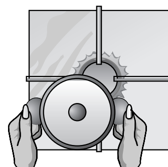
Gebruik alleen pannen met een **egale en dikke bodem.**

Plaats de pan niet **midden** op de gaspit.



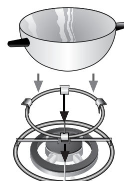
Plaats de pan **op het rooster** Controleer voor het gebruik of de **roosters en hoedjes** van de branders op de juiste wijze zijn geplaatst.





Zet de pannen **voorzichtig** op de kooplaat.

Gebruik maar één pan per brander.



Maak op de drievoudige pit gebruik van het extra rooster.

Regels voor Glas:

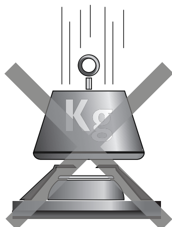
Reiniging en onderhoud

NIET DOEN



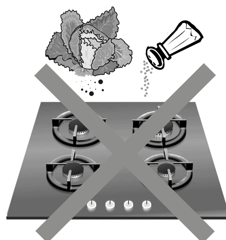
Gebruik geen poedervormige schoonmaakmiddelen, reiniginssprays voor ovens of schuursponzen. Deze kunnen krassen op het glas maken.

Gebruik geen puntige voorwerpen zoals metaalsponzen of messen om aangekoekte etenswaren te verwijderen.



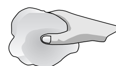
Gebruik geen messen, metaalsponzen en dergelijke om de verbinding van het glas met de sierstrippen, de branders. Of de profielen van de metales sierstrippen schoon te meken

Schuif de pannen niet over het glas, aangezien er anders krassen kunnen ontstaan. ermijd, eveneens dat er harde of puntige voorwerpen op het glas vallen. Stoot niet tengen de kookplaat aan.

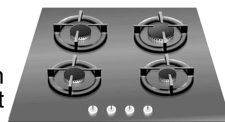


Zandkorrels, die bijvoorbeeld afkomstig zijn van groente, kunnen krassen op het glazen oppervlak maken

WEL DOEN



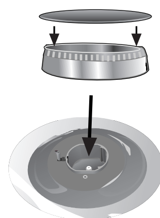
Gebruik voor het onderhoud van het glas een spons met zeepsop, maar alleen als het apparaat koud is.



Maak het oppervlak van het verwarmingselement na elk gebruik schoon, als het afgekoeld is. Zelfs kleine vuilresten kunnen aanbranden bij een volgend gebruik. Om de branders en de roosters in goede staat te behouden dienen deze regelmatig te worden gereinigd door ze onder te dompelen in zeepsop en ze met een niet metalen spons schoon te maken. Op deze manier blijven de openingen en gleuven schoon en vrij, zodat de vlam correct kan braden Droog de bovenkant van de branders en de roosters af als ze nat zijn geworden.



Zorg er na het schoonmaken en drogen van de gaspitten voor dat de hoedjes goed op de vlamverdeler worden geplaatst.



Door de hoge temperaturen waaraan de ringvormige deksel van de drievoudige vlam en de roestvrij stalen gedeeltes zoals: de ringen van de platen, de zone daarom heen, branders, etc... zijn blootgesteld, kunnen deze ter zijner tijd verkleuren. Dit is een normaal verschijnsel. Maak ze na ieder gebruik schoon met een voor roestvrij staal geschikt product.
Droog de roosters na het schoonmaken goed af alvorens weer te gaan koken.
Druppels water of natte gedeeltes kunnen bij het koken schade veroorzaken aan het glazuur.
Wees bij het schoonmaken voorzichtig met de voetjes van de roosters. Deze zouden kunnen loslaten, waardoor het rooster bij een volgend gebruik krassen op de glasplaat kan veroorzaken.

Storingen

Het is niet altijd nodig om de klantenservice te bellen. In veel gevallen kunt u de storing zelf verhelpen. In de onderstaande tabel vindt u enkele adviezen.
Belangrijk: Alleen erkend personeel van onze Klantenservice is bevoegd voor het verrichten van werkzaamheden aan gas en elektriciteit.

Wat is er aan de hand	Mogelijke oorzaak	Oplossing
...als de elektriciteit uitvalt?	- De zekering is kapot - Een zekering of differentieel kan zijn doorgeslagen.	- Controleer de zekering in de meterkast en vervang deze zonodig. - Controleer in de meterkast of een zekering of een differentiaal is doorgeslagen.
...als de elektrische ontsteking niet werkt?	- Misschien zitten er etensresten of resten van schoonmaakmiddelen tussen de bougies en de gaspitten. - De gaspitten zijn nat - De hoedjes van de gaspitten zijn niet juist geplaatst.	- De ruimte tussen de bougie en de gaspitten dient goed te worden gereinigd. - Maak de hoedjes van de gaspit de bougies goed droog. -Controleer of de hoedjes goed zijn geplaatst.
... als de vlam van de pitten niet gelijkmatig is?	- De verschillende onderdelen van de gaspit zijn niet goed geplaatst. - De openingen van de gastoevoer zijn niet schoon.	- Plaats alle onderdelen op de juiste wijze. - Maak deze opening gastoevoer van de branders schoon.
... als er geen gastoevoer is of als de gastoevoer niet normaal is?	- De gastoevoer is gesloten doordat de tussenkranen dicht zijn. - Indien het gas afkomstig is uit een gasfles, kan het zijn dat deze leeg is.	- Draai eventuele tussenkranen open. -Vervang de lege gasfles door een volle.
... als het in de keuken naar gas ruik?	- Er staat een gaskraan open. - Mogelijk lek in de aansluiting aan de gasfles.	- Controleer dit. - Controleer of de aansluiting goed is.
... de aansteking van de verschillende braders niet goed werkt?	-De knop is niet lang genoeg. Ingedrukt. - De openingen van de gastoevoer van de branders zijn niet schoon.	- Houd de knop, als de gaspit aan is, nog enkele seconden vast. -Maak deze opening van de gastoevoer van de branders schoon.

Indien u contact opneemt met onze Technische Dienst, vermeld dan:

E - NR	FD

Deze aanwijzingen zijn aangegeven op het typeplaatje van uw apparaat. U vindt deze onderaan op uw kookplaat.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die voor dit apparaat gelden zijn vastgesteld door de vertegenwoordiging van ons bedrijf in het land waar u het apparaat heeft gekocht. Uw leverancier kan u hierover desgewenst meer informatie verschaffen. Om gebruik te kunnen maken van de garantie dient u altijd uw koopbon te laten zien. Recht op wijzigingen voorbehouden.

Sayın Müşterimiz:

Teşekkür eder ve sizi seçiminizden dolayı kutlarız.
Bu pratik, modern ve fonksiyonel cihaz, mükemmel bir pişirme için tüm beklentilerinize cevap verebilme amacıyla bütün üretim süreci boyunca sıkı bir kalite kontrolünden geçirilmiş ve özenle test edilmiş birinci kalite malzemelerle üretilmiştir. Size kolaylık sağlamak amacıyla bu kullanım kılavuzu biri çalıştırma, diğeri de montaj konularını içeren iki bölüme ayrılmıştır.
İlk kullanımdan itibaren en iyi sonuçları garanti etmek için **basit talimatları okumanızı ve bunlara uymanızı** rica ederiz. Sadece kullanım değil aynı zamanda bakım ve güvenliğiniz açısından **önemli bilgiler** içermektedir.

Ürünlerimiz nakliye sırasında uygun koruyucu ambalajlara gereksinim duymaktadır. Ancak mümkün olan en az oranlarda ambalaj malzemesi kullanmakla kalmıyoruz, kullanılan ambalajın tümünü geri kazanılabilir malzemelerden üretiyoruz. Bizim gibi siz de çevrenin korunmasına katkıda bulunabilirsiniz, ambalajı evinize en yakın ve uygun çöp konteynerine atınız.
Atık yağlar, çevreye büyük zarar verdiğinden, lavaboya dökülmemelidir. Kapalı bir kapta biriktiriniz ve bir toplama noktasına bırakınız; eğer mümkün değilse kendi çöp kutunuzda biriktiriniz (kontrol altındaki bir çöplüğe gidecektir, en ideal çözüm olmasa da böylelikle su kirliliğini önlemiş oluruz). Bu husus sizin için olduğu gibi çocuklarınız için de faydalı olacaktır.
Kullanmadığınız bir cihazı atmadan önce kullanılmaz duruma getiriniz. Sonrasında geri kazanım için malzeme toplayan merkezlerden birisine teslim ediniz.
Bu merkezlerden size en yakın olanının adresini belediyenizden öğrenebilirsiniz.
EEE Yönetmeliğine Uygundur.

Ambalaj ve eski cihaz

Teknik özellikler tablosunda simgesi varsa, aşağıdaki talimatlara uyunuz;

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2002/96EEG'ye (waste electrical and electronic equipment - WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.
Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

İÇİNDEKİLER

Güvenlik Uyarıları

- Bu cihaz ile etkin ve emniyetli bir şekilde pişirme işlemleri gerçekleştirmek için bu kullanım kılavuzunu **dikkatli bir şekilde okuyunuz**.

- Yürürlükteki yönetmeliklere göre cihazın montaj ve gaz değiştirme işlemleri sadece **yetkili bir teknik servis tarafından gerçekleştirilebilir**.

- Yeni pişirme plakanızı monte etmeden önce **ölçülerin doğru olduğunu kontrol ediniz**.

- Bu cihaz, yanma sonucu ortaya çıkan ürünleri tahliye eden bir cihaza bağlanmamalıdır.

- Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.

- Aşağıdaki talimatlar sadece cihazın üzerinde sembolleri bulunan ülkeler için geçerlidir, bunların belli bir ülkedeki kullanım şartları açısından uyarlanması için teknik talimatlardan istifade edilmesi gerekmektedir.

- Cihazın monte edildiği yerin mükemmel bir kullanım için düzenli bir şekilde **havalandırılması flarttır**. (BOE no: 281,24-11-93 ıkamet edilen binalarda Gaz Montajı Temel Kuralları).

- Brülörlerin sönme ihtimaline kaışı cihazın şiddetli hava akımlarına maruz kalmasına müsaade etmeyiniz.

- Bu cihaz fabrikadan özellikler plakasında yazılı gaz ile çalışacak şekilde ayarlamış olarak çıkmaktadır. Eğer bir değişiklik yapmak gerekiyorsa teknik destek servisimizi çağırınız.

- Cihazın içini kurcalamayınız. Bunun gerekli olması halinde, teknik yardım servisimizi çağırınız.

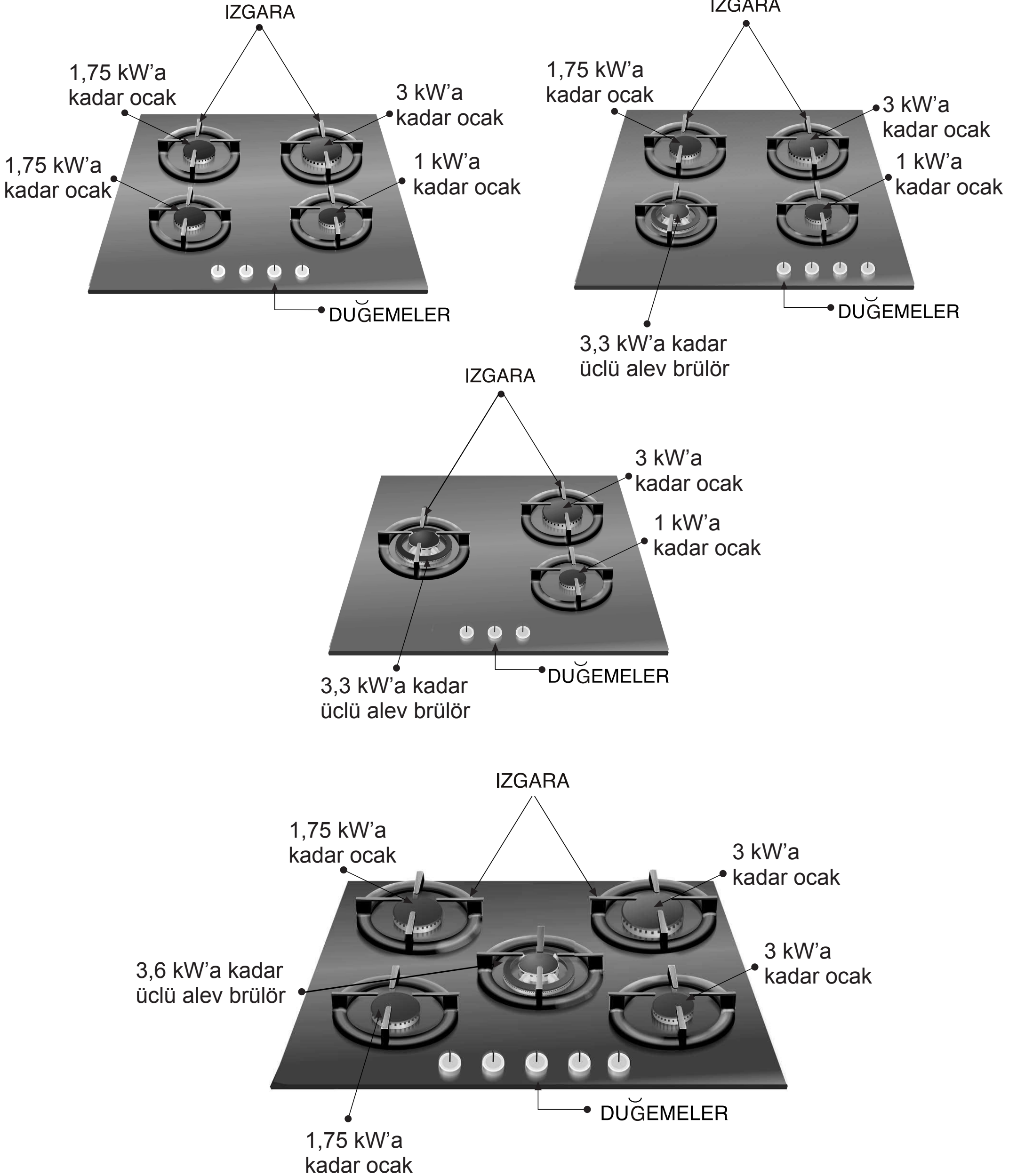
- Cihazın el değiştirmesi durumunda yeni sahibine vermek üzere kullanım ve montaj kılavuzunu cihaz ile birlikte iyi bir şekilde muhafaza ediniz.

- Hasar görmüş **cihazı çalıştırmayınız**.

- Isıtma ve pişirme aletlerinin yüzeyleri çalışma esnasında ısınır, bu nedenle tedbirli davranınız. **Çocukları her zaman uzak tutunuz**.
- Cihazı sadece yemek hazırlamak için kullanınız ve **hiçbir zaman** ısıtma aracı olarak kullanmayınız.
- Aşırı kızgın bitkisel ve hayvani yağlar kolayca alev alabilir. Bundan dolayı yapımında katı veya sıvı yağların kullanıldığı, patates kızartması gibi yemeklerin hazırlanması sırasında dikkatli olunmalıdır.
- Eğer hayvani veya bitkisel yağlar yanarsa asla üzerine su dökmeyiniz **¡TEHLİKE!** Ateşi söndürmek için kabı örtünüz ve pişirme alanını kapatınız.
- Arıza durumunda cihazın elektrik ve gaz bağlantılarını kesiniz. **Onarımı için teknik destek servisimizi arayınız**.
- Plaka ve brülörlerin üzerine kaza ile dökülebilecek deforme olmış kaplar bırakmayınız.
- Eğer düğmelerden bir tanesi sıkışmış ise zorlanmayınız. Gereken tamirin ya da değiştirmenin yapılması için hemen resmi teknik servisimizi çağırınız.
- Gaz ocağınızı kullanırken hava akımından ve soğuk sıvıların dökülmesinden kaçınınız. Aksi halde camın kırılma tehlikesi söz konusudur.
- Elektrik çarpması riski oluşturabileceği için, pişirme plakasını temizlemek üzere buharlı temizleme makinaları kullanmayınız.
- Bu cihaz; fiziksel, duyusal veya mental kapasiteleri yetersiz olan ya da etraflarını tanışma ve tecrübe ile öğrenen kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir. Bu kişilerin, cihazın güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimatları almaları ya da bu kişilerin eğitmenliğinde cihazı kullanmaları durumları istisnadır.
- Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.
- Bu talimat kitapçığında gösterilen grafikler yol gösterici özellikte grafiklerdir.

DAHA ÖNCE BELİRTİLMİŞ OLAN GÜVENLİK UY ARILARINA UYULMAMASI HALİNDE,ÜRETİCİ TÜM SORUMLULUKLARINDAN FERAGET ETMEKTEDİR.

Genel Görünüş:



Gaz Brülörleri

şek. 1



Hangi brülörü hangi kontrol düğmesinin çalıştırdığın belirten göstergeler vardır. Şek. 1.

Bir brülörü yakmak için seçilen brülörün düğmesine basınız ve sola doğru maksimum konumuna kadar çeviriniz ve brülör yanana kadar bu şekilde bekleyiniz. Brülör yandıktan sonra düğmeyi bırakıp istediğiniz konuma getiriniz. Eğer yanma gerçekleşmezse islemi tekrarlayınız.
Eğer pişirme plakanız herhangi bir otomatik yanma özelliğine sahip değilse brülöre bir alev yaklaştırınız (çakmak, kibrit, vb). Bujiler kirliyse yanma sorunlu olacaktır, bundan dolayı çok temiz tutunuz. Bu iş için küçük bir fırça kullanınız, ancak bujilerin sert darbeler almaması gerektiğini unutmayınız. Cihazınızın, brülörlerin kaza ile söndürülmesi durumunda gaz kaçağını önleyen güvenlik valfi brülörleri varsa, yakma islemini aynı şekilde, yanma gerçekleşene kadar kontrol düğmesini basılı tutarak, ama bu sefer ateş yandıktan sonra da birkaç saniye daha basılı tutarak gerçekleştiriniz. Eğer yanma olmazsa islemi bu sefer düğmeyi on saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

Söndürmek için düğmeyi ● konumuna kadar sağa çeviriniz. Bu islemi yaparken ateşleme sistemi yeniden çalışacaktır; **bu normaldir**.

Modern ve fonksiyonel pişirme plakanız, en yüksek ve en düşük alev seviyeleri arasında, uygun ayarı bulabilmenizi sağlayan kademeli vanalara sahiptir.

Pişirme plakanızın modeline göre saç tava, v.s. (Asya'da kullanılan her türlü benzer kap) için çok kullanışlı ve rahatlık sağlayan ikili veya üçlü alev veren brülörlere sahip olabilirler.

Aletin gazla kullanımı montajının yapıldığı ortamda nem ve sıcaklığa neden olur. Mutfakta iyi bir havalandırma sağlayınız. Doğal olarak havalandırma yapacak yerleri açık tutunuz veya havalandırma için mekanik bir araç (çekici davlumbaz) kullanınız. Cihazınızın sürekli olarak kullanılması, durumunda, ilave bir havalandırma sistemi kurulması veya varsa mekanik havalandırma gücünün arttırılmasını gereklidir. (cereyana neden olmaksızın).

Turuncu renkli bir alev normaldir ve yalnızca çevrede toz olduğunda, sıvıların dökülmesi halinde vs. ortaya çıkar.

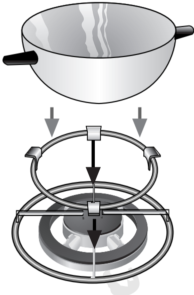
Tavsiye Edilen Kap Çapları (cm)

Modele göre:

BRÜLÖR	MINIMUM KAP ÇAPI	MAKSIMUM KAP ÇAPI
Üçlü alev ocak	> 22 cm	
Hızlı:	22 cm	26 cm
Yarı -hızlı:	14 cm	20 cm
Yedek:	12 cm	14 cm

Ek Izgaralar:

Şek. 2



Modeline göre, pişirme plakanızla beraber,26 cm.'den geniş çaptaki kaplar için üç alevli brülörde kullanılması zorunlu olan bir ek ızgara gelmektedir. Saç ızgara, toprak güveç ve her türden konkav kaplar için bu parça kullanılmalıdır (Çin Wok tavası, vb) Şekil 2. Eğer cihazla beraber gelmemişse, kodu 363300 // 484128 olan bu ek ızgarayı markanın teknik servisinde bulabilirsiniz.

Cezve Izgarası: Modeline göre, pişirme plakanızla beraber, sadece 10cm.'den küçük çaplı kaplar için yardımcı brülörde kullanılacak olan cezve ızgarası gelmektedir. Eğer cihazla beraber gelmemişse, kodu 184200 olan bu ek ızgarayı markanın teknik servisinde bulabilirsiniz.

Üretici bu ızgaraların kullanılmamasından veya hatalı kullanımından kaynaklanabilecek sorunlardan sorumlu tutulamaz.

Pişirme konusunda tavsiyeler :

Bu öneriler size fikir vermek içindir.

	Çok Kuvvetli	Kuvvetli	Orta	Ağır
İkili ve üçlü alev	Kaynatmak, pişirmek, kızartmak, çevirmek, sac tava, Asya yemekleri (Çin Wok).		Isıtmak ve sıcak tutmak: hazır yemekler, pişirilmiş yemekler.	
Hızlı	Tas kebap, biftek, omlet, kızartmalar.		Pilav, beşamel, sos.	Buharla pişirme: balık, sebze.
Yarı-hızlı	Patates buğulama, taze sebze, sebze çorbası, makarnalar.		Pişirilmiş yemeklerin ısıtılması ve lezzetli yahniler yapılması.	
Yardımcı	Pişirme: yahni, sütlaç, karamel.		Dondurulmus gıdayı çözdürmek ve yavasça bir şekilde pişirmek: Sebzeler, meyveler, donmuş ürünler.	Eritmek: tereyağı, çikolata, jelatin

Pişirmeyle İlgili Kullanım Uyarıları

HAYIR



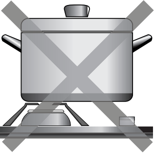
Büyük brülörlerde küçük kaplar kullanılmaz. Alevin kabın yan taraflarına dokunmaması gerekmektedir.



Kapaksız veya kapağı kaymış bir şekilde pişirme gerçeklestirmeyiniz, bu durumda enerji kaybı meydana gelmektedir.



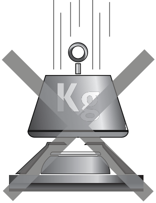
Tabanları bozuk olan kapları kullanmayınız, bu kaplar pişirme süresini uzatır ve enerji tüketimini arttırır.



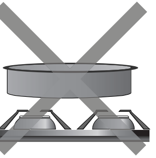
Tabanı bozuk olan kapları brülörün üzerine koymayınız, devrilebilirler.



Düğmelere yakın brülörlerde büyük tabanlı kaplar kullanmayınız çünkü brülörün tam ortasına konduklarında kenarlardan düğmelere temas edebilir ve aşırı sıcak nedeni ile düğmelerde hasara neden olabilirler. Kapları doğrudan brülörlerin üzerine yerleştirmeyiniz.



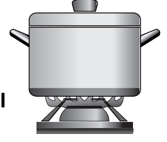
Pişirme plakasına aşırı derecede ağır yükler koymayınız, bu kısımlara ağır cisimler ile darbe gelmesine müsaade etmeyiniz.



Tek bir kap için iki kaynak veya brülör kullanmayınız.

Kızartma aparatlarını, kazanları uzun süre maksimum güçte kullanmaktan kaçınınız.

EVET

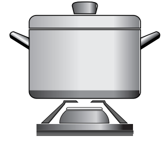


Her bir brülörde her defasına uygun kaplar kullanınz; bu şekilde aşırı gaz tüketiminin ve kapların lekelenmesinin önüne geçebilirsiniz.

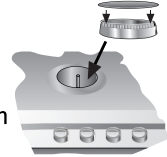
Her zaman kapak kullanınız.



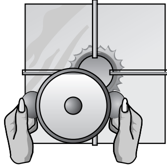
Sadece tabanları **düz ve kalın tava, tencere ve kazan** kullanınız.



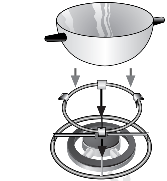
Kabı brülörün üzerine **merkezleyerek** yerleştiriniz.



Kabı **ızgara üzerine** yerlestiriniz.
Izgara ve brülör kapaklarının kullanımdan önce iyi bir şekilde yerlerine yerlestirilmiş olduklarından emin olunuz.



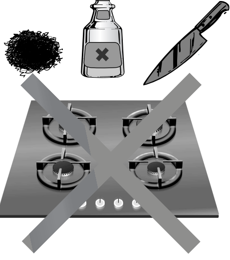
Pişirme plakası üzerindeki kapları dikkatli bir şekilde alınız.



Her bir brülör için bir kap kullanınız.
Üçlü alevli brülörde ilave ızgara kullanınız.

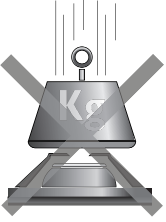
Cam (kristal) Kullanim Kuralları: Temizlik ve Koruma

HAYIR

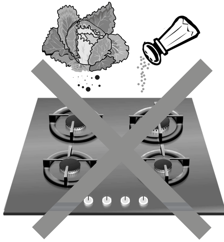


Fırının temizliği için toz ve spray deterjanlar ile camı çizebilecek aşındırıcı süngerler kullanmayınız.

Yüzey üzerinde sertleşen gıda artıkların sökmek için keskin metalı ve bıçak gibi sivri malzemeler kullanmayınız.
Cam metal profil çerçeve takımını veya brülör camlı mobilya takımını temizlemek için bıçak, spatula ve benzer aletler kullanmayınız.

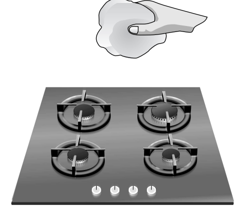


Cam üzerinde kapları kaydırmayınız, çünkü bu şekilde camları çizebilirsiniz. Aynı şekilde camın üzerine sert ve sivri cisimleri düşürmekten kaçınınız. Pişirme plakasının hiçbir yerinden darbe almamasına dikkat ediniz.



Sebzelerin ve bitkilerin köklerinden kaynaklanabilecek kum taneleri camı çizebilir.

EVET

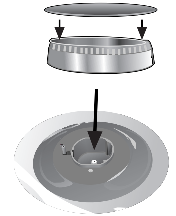


Isıtıcı yüzeyi her kullanımdan ve soğuduktan sonra temizleyiniz.
Ufak kirler de dahil olmak üzere yeniden çalıştırılması durumunda yanmaya başlar.

Brülörleri ve ızgaraları temiz tutmak amacı ile bunların sabunlu suya batırılmaları, delik ve kanalların iyice temizlenmesi için metal olmayan bir fırça ile temizlenmesi gerekmektedir. Brülörün kapaklarını ve ızgaraları ıslandıkları takdirde çıkartınız.



Cam için kir sökücü kullanınız ve her zaman camın üzerini bununla temizleyiniz. Temizleme esnasında gaz brülörlerin aksamlarına yaklaşmamaya özen gösteriniz. Temizlik için



Brülörlerin temizlik ve kurulma işleminden sonra kapakların brülör alev difüsörleri üzerine iyi bir şekilde yerlestirilmiş olduklarından emin olunuz.

Ocağınızın ücerine taşarı yemekleri cam temizleyiciyi kullanarak hemen siliniz. Bu özellikle erimiş yemek artıkları, seker ve şeker igeren yiyecek artıkları için cok önemlidir.
Izgaraları yıkadıktan sonra, bunları pişirme işleminde kullanmadan önce, iyice kurutunuz, bunların üzerinde su damlacıklarının veya nemli bölgelerin bulunması, pişirmenin başında emayede muhtemel hasarların meydana gelmesine neden olabilirler.
Izgaraların takozlarına temizlik esnasında dikkat ediniz, bunlar gevşeyebilir ve ızgarayı ilk kullandığinizda camı veya profili çizebilirler.

Anormal Durumlar

Her zaman teknik destek servisini aramanız gerekmeyebilir. Bir çok durumda sorunu kendiniz çözebilirsiniz. Aşağıdaki tablo bir takım tavsiyeler içermektedir.

Önemli not:

Gaz ve elektrik ile ilgili i lemler sadece yetkili teknik servis elemanlarımız tarafından gerçekleştirilebilir.

Sorun	Olası nedeni	Giderilmesi
...Elektrikli çalıştırma konusunda bir arıza mı var?	-Sigorta arızalı. -Otomatik veya bir montaj diferensiyeli bozulmu olabilir.	-Sigorta kutusundan sigortayı kontrol ediniz ve arızalı ise değifltiriniz. -Genel giriş kutusunda otomatik veya bir diferansiyelin arızalı olup olmadığını kontrol ediniz.
...Elektrik ate leme çal m yor?	-Brülörler ve ateşleme bujileri arasında yemek veya temizlik artıkları kalmış olabilir. -Brülörler ıslak -Brülörlerin kapakları doğru yerleştirilmemiş.	-Ateşleme bujisi ile brülörlerin arası dikkatli bir şekilde temizlenmelidir. -Brülör kapakları ile ateşleme bujisini dikkatli bir şekilde kurutunuz. -Kapakların doğru bir şekilde yerleştirilmiş olup olmadıklarını kontrol ediniz.
...Brülörlerin alevleri tek tip değil mi?	-Brülörlerin bir takım kısımları yanlış yerleştirilmiş. -Brülör gaz çıkış kanalları kirli	-Parçalarını doğru bir şekilde yerleştiriniz. -Brülör gaz çıkış kanallarını temizleyiniz.
...Gaz akışı normal değil mi, veya gaz çıkmıyor mu?	-Gaz geçişi ara vanalardan kapalı. -Eger tüp gaz kullanıyorsanız tüp boş olabilir.	-Muhtemel ara vanaları açınız. -Tüpü doldurunuz.
...Mutfakta gaz kokusu mu var?	-Düğmelerden bir tanesi açık. -Tüp bağlantısında kaçak ihtimali.	-Düğmeyi kontrol ediniz. -Bağlantının doğru bir şekilde yapılmış olup olmadığını kontrol ediniz.
...Farklı brülörlerin güvenlik sistemleri çalışmıyor mu?	-Düğmeyi yeteri kadar basılı tutmamışsınızdır. -Brülör gaz çıkış kanalları kirli.	-Brülör yandıktan sonra düğmeyi birkaç saniye daha basılı tutunuz. -Brülör gaz çıkış kanallarını temizleyiniz.

Teknik servisimizi çağırdığınızda şu bilgileri verin:

E - NR ____________ FD ____________

Bu bilgiler pişirme plakasının alt tarafında özellikler etiketinde bulunmaktadır. Bu etiket, pişirme plakasının altındadır.

Garanti koşulları

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Satıcı size bu konudaki tüm detayları açıklamaya her zaman hazırdır. Garantiden yararlanılacak her durumda satış belgesinin gösterilmesi şarttır.
Her türlü degişiklik hakkı saklıdır.